



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chorizopizza med champignon, rødløg og rucola

Chorizopizza

½-1 stk rødløg
100 g markchampignon
2 stk pizzabunde
1 pose tomatsoase
100 g revet ost
70 g chorizo-pølse

Topping

30 g rucola
½ pose hvidløgsdressing

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Pil rødløg og rengør svampene. Skær begge dele i tynde skiver.
3. **Chorizopizza:** Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Smør sauce ud på bundene og drys med revet ost. Top med chorizo, svampe og rødløg. Bag 2 pizzaer ad gangen ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på den øverste og nederste plade halvvejs igennem.
4. **Topping:** Skyl rucola og vend med lidt olivenolie, salt og peber. Top pizzaerne med rucola ved servering og dryp med hvidløgsdressing.