



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza med linquicapølse, løg og rucola

Det skal du have

1 fed hvidløg
½ dåse hakkede tomater
1 pose oregano
1 stk løg
2 stk grillpølser m. linquica
30 g rucola
2 stk pizzabunde
100 g revet ost
2 stk gulerødder

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Pizzasauce:** Pil hvidløg og kom det i en blendeskål/minihakker sammen med hakkede tomater, oregano, lidt olivenolie, salt og peber. Blend det med en stavblender.
3. **Topping:** Pil løg og skær i skiver. Skær pølserne i skiver på ca. ½ cm. Skyl rucola og lad det dryppe godt af.
4. **Pizza:** Smør pizzasauce ud på bundene og fordel revet ost. Læg løg og pølseskiver på til sidst. Bag pizzaerne ca. 7-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvejs igennem.
5. **Gulerodsstave:** Skræl gulerødder, skær top og bund af og skær dem i stave.
6. Top pizzaen med rucola og spis med gulerodsstave til.