



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza med tun, cherrytomater, kapers, jalapeno og rucola

Fyld og pizza

½ stk løg
125 g cherrytomater
1 stk jalapeño, frisk
1 dåse tun i vand
½ glas kapers
2 stk pizzabunde
1 pk tanelli ost

Topping

30 g rucola
½ pose hvidløgsdressing

Det skal du selv have
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Fyld:** Pil løg og skær i tynde skiver. Del cherrytomater i kvarte. Skær jalapeno i skiver. Dræn tun og kapers. Fordel tun, kapers og cherrytomater på pizzabundene, efterfulgt af løg, jalapenos og lidt olivenolie. Riv til sidst osten over pizzaerne.
3. **Pizza:** Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade.
4. **Topping:** Skyl rucolaen og kom på toppen af pizzaerne. Dryp til sidst med dressing.