

Squashpizza med pepperoni og mozzarella – SNADDER!



Disse minipizzaene var så gode at jeg ble glad. I seg selv er det kanskje ikke så spesielt, for veldig mye mat gjør meg direkte oppstemt. Likevel. Det var noe ekstra denne gangen. Var det fordi jeg følte meg kjempesunn fordi bunnen er av squash? Eller fordi de var lagd i en fei? Var det den butikkkjøpte tomatsausen som gjorde at jeg i følte meg litt rampete i tillegg til at det smakte så godt? Mest sannsynlig var det en blanding av alle disse faktorene, i tillegg til smeltet ost. Jeg ville antakelig gått over lik for smeltet ost. Eller kanskje ikke.



Kjappe og sunne minipizzaer:

(10-12 stk, avhengig av størrelsen på squashen)

1 squash, ikke for tynn

olivenolje til pensling

litt tomatsaus, jeg brukte Santa Maria pizzasaus på flaske

ca en halv ball mozzarella, jeg brukte bøffel

pepperoni, strimlet

evt litt strimlet basilikum til pynt

nykvernet pepper

Skjær squash i 1-1,5 cm tykke skiver (blir de for tynne faller de litt sammen). Pensle med olje på begge sider og grill 2 minutter på hver side på middels varme, men IKKE mer. Legg på et bakepapirkledd stekebrett og ha på litt saus, ost og pepperoni på toppen. Stek på 225 grader til osten har smeltet og evt fått litt farge. Kvern over litt pepper og dryss over basilikum. SPIS og bli glad. Og sunn.