

Pimp my pizza!

I går hadde jeg lyst på noe innen comfortfood-sjangeren til middag, men jeg var sliten og ville ikke bruke så mye tid på kjøkkenet(!). Da er tortilla-pizza helt perfekt. Jeg brukte "hvit" pizzasaus (laget av creme fraiche) og da gikk det fortere enn du rekker å si Grandiosa.

Tortilla-pizza:

1 stor tortillalefse, jeg hadde fullkorn

ca 1 dl creme fraiche

en liten bit chili, finhakket

1 fedd hvitløk, finhakket

noen blader basilikum, finhakket

litt salt

noen skiver choritzo eller annen pølse/skinke

litt vårløk eller rødløk i tynne strimler

litt revet ost

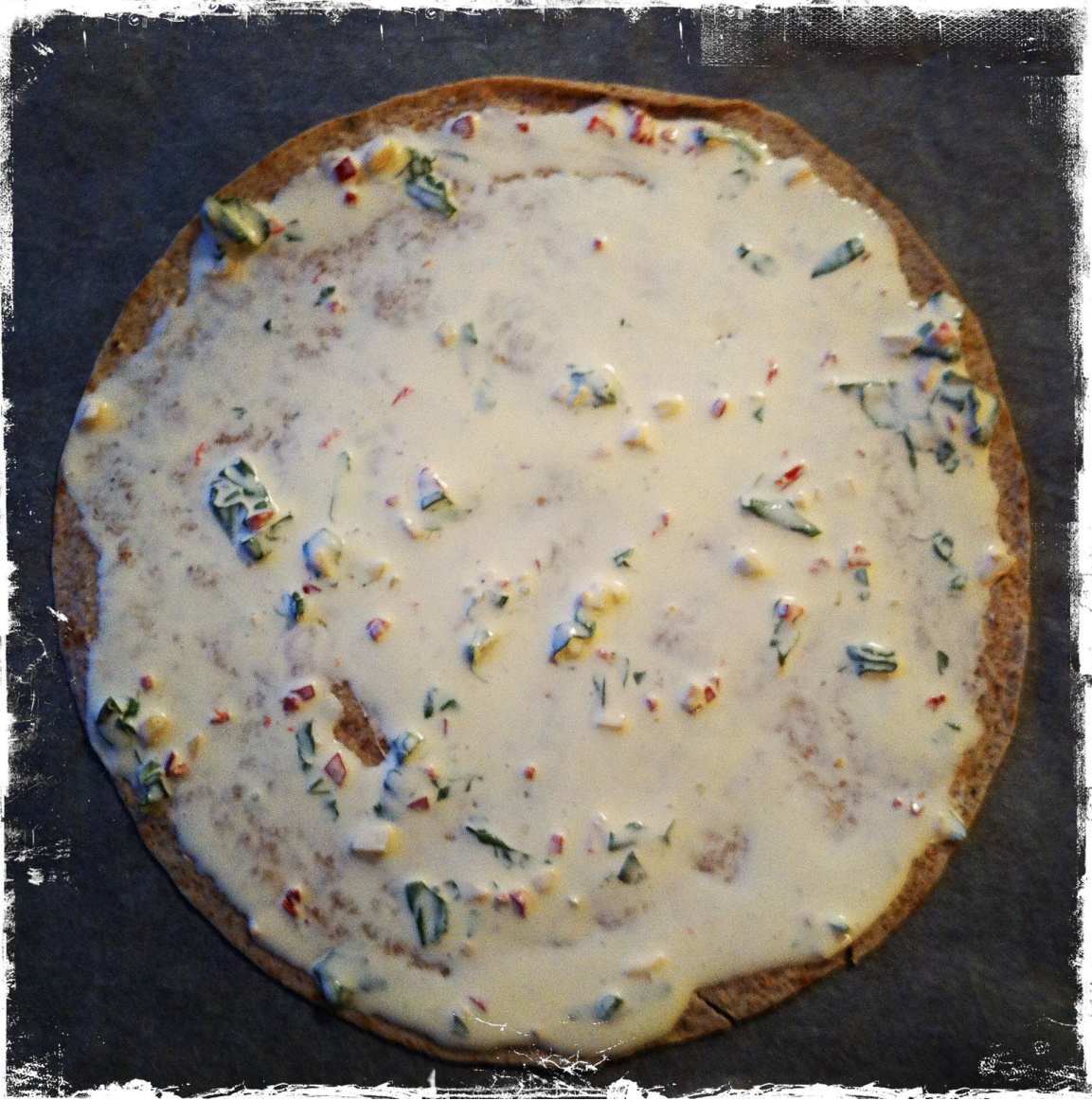
1. Sett ovnen på 220 grader.

2. Bland creme fraiche, hvitløk, chili, basilikum og smak evt til med litt salt.



3. Legg en tortillalefse på et bakepapirkledd stekebrett.

4. Smør på creme fraiche-blandingen.



5. Ha på pølse og vårløk.



6. Strø over ost.



7. Stek i ovn til osten smelter og så vidt får farge, pass på så ikke kanten av lefsen blir brent.





