

# seven<sup>d</sup>ays

## ZUCCHINIPIZZA



Tröttnat på vanlig pizzabotten? Variera med zucchini!

**Förberedelsetid:** 00:40

**Tillagningstid:** 00:15

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 2

### Tillagning

#### Zucchiniibotten

1. Börja med att hetta upp en plåt i en 225 gradig ugn i 30 minuter.
2. Riv zucchini och låt rinna av i 20 minuter. Pressa ur all vätska under jämna mellanrum. Ju torrare det blir, desto bättre resultat!
3. Riv osten medan din zucchini rinner av.
4. Mät upp alla ingredienser i en bunke och blanda ihop.
5. Plattat ut degen på ett bakplåtspapper till önskad form.
6. Lyft över på plåt och grädda i 15 minuter tills botten på degen fått färg.

#### Tomatsås

1. Finhacka lök och vitlök och fräs i olivolja.
2. Tillsätt vatten, tomater och kryddor. Koka på låg värme i 30 minuter. Rör om med jämna mellanrum.

#### Topping

1. Skär ananassen i 1 cm stora bitar, skär skinkan i strimlor, smula blåmögelosten och riv mozzarellan i bitar.
2. Sprid på tomatsås och övriga ingredienser. Grädda ytterligare 10 minuter och servera pizzen varm.

### Ingredienser

#### Zucchiniibotten

- 40 g Parmesan
- 1 st Ägg
- 60 g Cheddarost
- 250 g Zucchini
- 0,5 tsk Torkad basilika
- 0,5 tsk Torkad oregano
- 1 dl Glutenfritt mjöl

#### Tomatsås

- 400 g Hela konserverade tomater
- 0,5 st Gul lök
- 2 klyftor Vitlök
- 0,5 tsk Torkad oregano
- 0,5 tsk Torkad timjan
- 1,5 dl Vatten
- 0,75 tsk Salt
- 0,5 tsk Svartpeppar
- 1 msk Olivolja
- 1 msk Strösocker

#### Topping

- 100 g Skinka
- 50 g Blåmögelost
- 40 g Ananas
- 1 dl Mozzarella