

Zucchinipizza

Ingredienser

Zucchinibotten

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

Tröttnat på vanlig pizzabotten? Variera med zucchini!

Förberedelsetid: 00:40

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 2

Tillagning

Zucchinibotten

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.
Platta 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 ananasen 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 pizzan varm.