

Variant på pizza

Här kommer ett enkelt, men festligt och gott recept på tortillapizza med grillade grönsaker. Vi toppade med serranoskinka och lite ruccola.



Tortillapizza med grillade grönsaker

4 portioner

- 4 st pizzatortillabröd
- 1/2 zucchini
- 2 paprikor
- 100 gram champinjoner
- 1 rödlök
- 3 vitlöksklyftor
- 2 msk olivolja
- Salt och svartpeppar
- 1 burk pastasås, färdig
- 250 gram mozzarella
- 4 knippen timjan

Sätt ugnen på 225 grader. Skölj zucchini och paprika. Skär zucchini i tunna skivor och paprikan i

1 cm breda strimlor. Dela champinjonerna i fyra delar och skala och skär löken i klyftor. Skala och grovhacka vitlöken. Lägg grönsaker och lök på en ugnsplåt och ringla över olivolja. Salta och peppra efter smak och sätt in i ugnen ca 20 min tills grönsakerna har fått fin gyllenbryn yta.

Skär mozzarellan i bitar. Lägg ut tortillabröden på en ugnsplåt och bred över tomatsås. Fördela grönsakerna på varje pizza och toppa med mozzarella. Sätt in i ugnen ca 5 min. Dekorera med timjankvistar.

Det här receptet kommer från [Tasteline](#). Recept på god pizzasallad till hittar du [här](#).