

Tortillapizza med vitlökstopping

Jag och magen har varit i Stockholm två dagar med jobbet. Lite jobbigt var det att resa den här gången. Har börjat få ont i ryggen, så tågresan var dryg. Fick gå upp och gå emellanåt och försöka bulla upp bakom ryggen med jackan.

Hann hem med ett tåg lagom tid till middagen. Stella är på pyjamasparty, så henne får jag inte träffa förrän imorgon. Till middag blev det smarriga tortillapizzor med vitlökstopping.



Tortillapizza med vitlökstopping

4 portioner

- 6 st Santa Maria Pizza Tortilla
- 2 1/4 dl Santa Maria Pizza Sauce coriander & oregano
- 3 dl riven ost
- 150 g rökt skinka, strimlad
- Ev. jalapenos
- 12 msk tacosås

Santa Maria Pizza Topping garlic & onion
Rucola

Värm ugnen till 250°C. Strimla den rökta skinkan. Bred på ca 2 msk pizzasås på varje tortillabröd och toppa med riven ost. Fördela sedan skinka, jalepeños och klickar av tacosås över pizzorna.

Lägg pizzorna på en plåt och grädda i 5-8 minuter, tills osten är smält och pizzan har fått en fin färg.

Ringla pizzatopping över pizzorna och servera med rucola.