



LET'S GO TAPAS

PIZZABULLAR.

Pizzabullar är såväl barnens som vuxnas favoriter när det kommer till enkla och snabba maträtter. Perfekt till buffé eller som mellis.

ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

150-200 g Bruschettaskinka*
1 msk Bruschettakrydda
1 msk Tomatpuré
1 burk Krossade tomater
1 msk Olivolja
3 dl Grana Padano "riven"
1 förp Pizzadeg

Oregano,
Salt och peppar

*Köpes i delikatessdisken.

GODA TILLBEHÖR:

Pepperballs



GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Öppna den färdiga pizzadegen och rulla ut den på ett bakplåtspapper. Kavla ut den något för att få lite tunnare deg.
3. Tomatsås: blötlägg 1 msk bruschettakrydda med 3 msk vatten och 1 msk olivolja. Rör om och låt det svälla i någon minut. Tillsätt oregano.
4. Häll de krossade tomaterna i en kastrull och tillsätt tomatpurén. Tillsätt bruschettakryddan och låt det puttra på medelvärme en liten stund. Smaka av med salt och peppar.
5. Riv parmesanost.
6. När tomatsåsen puttrat färdigt kan du täcka pizzadegen. Lägg på bruschettaskinkan på ca 1/3 av pizzadegen och täck den med ost.
7. Rulla ihop pizzan likt bullbakning längs med långsidan för att därefter skära bullarna i valfri storlek.
8. Lägg på plåt, toppa med ytterligare lite ost och grädda i ca 15 minuter tills de har fått fin färg. Kan ätas både varma och kalla - njut!

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se