

Halloweenpizza med spöken, spindlar och minipumpor!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Halloweenpizza med spöken, spindlar och minipumpor

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pizzamix
1 msk Olivolja virgin
225 gram mozzarellaost
färsk
svarta oliverhackade

Pizzasås

500 gram tomat mogna,
gärna i olika färger
1 st gullök
3 klyftor vitlök
2,5 msk Olivolja
1 msk worchestersås
svartpeppar
1 tsk salt
2-3 st lagerblad
0,5 krk basilika färsk,
hackad
0,5 krk oregano färsk,
hackad

Dekoration

gröna oliver
rosmarin bladen
tomat orangea
ruccola
basilika bladen

Gör så här:

Värm ugnen till 225 grader.

Pizzasås

Finhacka lök och vitlök. Stek i olja på medelstark värme tills den blir genomskinlig men inte bränd. Tillsätt tomaterna, hela eller halverade om du valt små tomater, mindre bitar för stora tomater och lägg i lagerbladen. Låt koka ihop ca 15 min. Tillsätt de färska örterna och smaka av med worchestersås, salt och peppar.

Pizzan

Gör pizzan enligt anvisningarna på förpackningen. Sprid pizzasås över pizzadegen tills det är helt täckt. Lägg på orange små tomater (halvera dem om de är babyplommontomater). Grädda pizzan med tomatsåsen i ugnen ca 8 - 10 minuter, eller tills skorpan är gyllenbrun.

Skiva färsk mozzarella. Skär ut "spöken" med hjälp av en kniv. Fördela spökerna på den förgräddade pizzan. Använda finhackade svarta oliver som ögon på spökerna. Vill du ha någon mer topping på pizzan lägger du på detta nu också. Baka pizzan ytterligare ca 5 - 6 minuter, eller tills osten är helt smält.

Ta ut pizzan och gör spindlar genom att sticka rosmarinblad i gröna oliver. Placera spindlarna bredvid spöken och "minipumporna". Strö över basilikablاد och ruccola och servera!