

Halloweenpizza med tacofärs och paprikamonster

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pizzamix
1 msk Olivolja extra virgin
500 gram köttfärs
1 pkt tacokrydda
1 burk majs
200 gram riven ost
4 st paprika olika färger

Pizzasås

500 gram tomat olika färger, små
1 st gullök
3 klyftor vitlök
2-3 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

Till servering

svarta oliver

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. Grädda pizzan med tomatsåsen i ugnen ca 8 - 10 minuter, eller tills skorpan är gyllenbrun.

Stek köttfärsen och blanda i tacokryddan. Låt koka ihop enl. anvisningarna på paketet. Fördela tacofärsen på den förgräddade pizzan. Håll på majsen och lägg på den rivna osten. Skiva paprikorna på längden så att du får fina, pumpaformade halloweenmonster. Fördela ut dem på pizzan. Lägg mindre skivor av grön paprika som pumpastjälk och små bitar av röd som mun.

Grädda i ugnen ca 10 min tills osten smält och paprikan mjuknat något. Ta ut pizzan och lägg på skivade, svarta oliver som ögon.



Halloweenpizza med tacofärs och paprikamonster

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pizzamix
1 msk Olivolja extra virgin
500 gram köttfärs
1 pkt tacokrydda
1 burk majs
200 gram riven ost
4 st paprika olika färger

Pizzasås

500 gram tomat olika färger, små
1 st gullök
3 klyftor vitlök
2-3 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

Till servering

svarta oliver

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. Grädda pizzan med tomatsåsen i ugnen ca 8 - 10 minuter, eller tills skorpan är gyllenbrun.

Stek köttfärsen och blanda i tacokryddan. Låt koka ihop enl. anvisningarna på paketet. Fördela tacofärsen på den förgräddade pizzan. Håll på majsen och lägg på den rivna osten. Skiva paprikorna på längden så att du får fina, pumpaformade halloweenmonster. Fördela ut dem på pizzan. Lägg mindre skivor av grön paprika som pumpastjälk och små bitar av röd som mun.

Grädda i ugnen ca 10 min tills osten smält och paprikan mjuknat något. Ta ut pizzan och lägg på skivade, svarta oliver som ögon.



Halloweenpizza med tacofärs och paprikamonster

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pizzamix
1 msk Olivolja extra virgin
500 gram köttfärs
1 pkt tacokrydda
1 burk majs
200 gram riven ost
4 st paprika olika färger

Pizzasås

500 gram tomat olika färger, små
1 st gullök
3 klyftor vitlök
2-3 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

Till servering

svarta oliver

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. Grädda pizzan med tomatsåsen i ugnen ca 8 - 10 minuter, eller tills skorpan är gyllenbrun.

Stek köttfärsen och blanda i tacokryddan. Låt koka ihop enl. anvisningarna på paketet. Fördela tacofärsen på den förgräddade pizzan. Håll på majsen och lägg på den rivna osten. Skiva paprikorna på längden så att du får fina, pumpaformade halloweenmonster. Fördela ut dem på pizzan. Lägg mindre skivor av grön paprika som pumpastjälk och små bitar av röd som mun.

Grädda i ugnen ca 10 min tills osten smält och paprikan mjuknat något. Ta ut pizzan och lägg på skivade, svarta oliver som ögon.



Halloweenpizza med tacofärs och paprikamonster

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pizzamix
1 msk Olivolja extra virgin
500 gram köttfärs
1 pkt tacokrydda
1 burk majs
200 gram riven ost
4 st paprika olika färger

Pizzasås

500 gram tomat olika färger, små
1 st gullök
3 klyftor vitlök
2-3 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

Till servering

svarta oliver

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. Grädda pizzan med tomatsåsen i ugnen ca 8 - 10 minuter, eller tills skorpan är gyllenbrun.

Stek köttfärsen och blanda i tacokryddan. Låt koka ihop enl. anvisningarna på paketet. Fördela tacofärsen på den förgräddade pizzan. Håll på majsen och lägg på den rivna osten. Skiva paprikorna på längden så att du får fina, pumpaformade halloweenmonster. Fördela ut dem på pizzan. Lägg mindre skivor av grön paprika som pumpastjälk och små bitar av röd som mun.

Grädda i ugnen ca 10 min tills osten smält och paprikan mjuknat något. Ta ut pizzan och lägg på skivade, svarta oliver som ögon.

