



bild saknas

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

PIZZATÅRTA

Ingredienser

6 skivor hönökaka
1 dl creme fraiche (till fyllningen)
1/2 dl chilisås (till fyllningen)
1 st paprika, röd (till fyllningen)
1 tsk taco kryddmix (till fyllningen)
2 dl ost (riven, till fyllningen)
3 msk matolja (till såsen)
1 msk chilisås (till såsen)
2 msk tomatpuré (till såsen)
10 st oliver, gröna
(urkärnade, till såsen)
1 dl parmesan (till såsen)
2 dl ost (riven, till garnering)
5 st cocktailtomater (till garnering)
1 bit fetaost (till garnering)
100 g salami (till garnering)
100 g skinka, rökt
(kallrökt, till garnering)
1/2 st paprika, röd (till garnering)
1 tsk pizzakrydda (till garnering)
1 burk oliver, svarta

Gör så här

Smöra brödet och lägg ut en botten på bakplåtspapper.
Blanda creme fraiche och chilisås och bred på. Strö över tärnad paprika, tacokrydda och riven ost.
Smöra den andra brödkakan på båda sidor och lägg ovanpå. Mixa ihop ingredienserna till såsen och bred på. Strö över hälften av osten.
Börja utifrån kanten och lägg på skivade tomater. Fortsätt med en ring av tärnad fetaost och en ring strimlad korv. Lägg ihoprullade skinskivor i mitten.
Strö över paprikatärningar över hela tårtan. Täck med resten av den rivna osten och strö över pizzakrydda.

Sätt in tårtan i ugnen och gratinera ca 20 min tills osten smält.
Lägg på oliverna.

(Fyllning på första, sås på anda och garnering på tredje)