

Pizza Margarita med snackgrønt og frugt

Tilberedningsvejledning

Fredag:

Pizza Margarita med snackgrønt og frugt

105 g/ 1 stk. pizza Rosso

20 g revet gouda

200 g snackgrønt/frugt

Tænd ovnen på 230 grader.

Læg pizzaerne på bageplader med bagepapir, kom en lille håndfuld revet gouda på hver pizza. Læg dem taglagt så der kan være 9 pizzaer på én plade.

Frugt og grøn

Skyl imens grøntsager og frugt. Afdryp dem, skær frugt og grøn ud, og læg grøntsagerne på sine egne tallerkner, og frugten i nogle andre dørslag, så de holdes adskilt. Frugten er børnenes dessert som serveres i slutningen af måltidet.

Grønt

Skær agurker og store gulerødder i stave, peberfrugter i både, store tomater i både mm.

Frugt

Skær bananer i 3-4 stykker med skræl, æbler og pærer i både, ananas og melon i gnavevenlige stykker mm.

Pizza Margarita

Sæt pizzaerne i den varme ovn og bag dem i 10-16 minutter i en almindelig husholdningsovn/8-10 minutter i en konvektionsovn, til de er gennemvarme og osten er smeltet. Der kan være 3 plader i ovnen ad gangen.

Læg de varme pizzaer på 3-rums bakker, så de er klar til servering.