

## **Pizza med "kebab", majskernel, snackgrønt og frugt**

### **Tilberedningsvejledning**

#### **Fredag:**

### **Pizza med "kebab", majskernel, snackgrønt og frugt**

**3-rums bakkerne** passer som udgangspunkt til en spisegruppe på 4 personer, men egner sig også til spisegrupper på 3 eller 5 personer.

**Tallerknerne anvendes som tallerkner til børnene, til frugt og grønt mm.** Tallerknerne passer som udgangspunkt til en spisegruppe på 4 personer, men egner sig også til spisegrupper på 3 eller 5 personer.

105 g/ 1 stk. pizza Rosso

20 g "kebab"

15 g revet gouda

15 g majskernel, drænet

200 g snackgrønt/frugt

#### **Tænd ovnen på 230 grader.**

Læg pizzaerne på bageplader med bagepapir, kom lidt revet ost, kebab og majskernel på hver pizza. Læg dem taglagt så der kan være 9 pizzaer på én plade.

#### **Frugt og grønt**

Skyl imens grøntsager og frugt. Afdryp dem, skær frugt og grønt 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 de 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.

Hæld majskernelne i en sigte og afdryp dem godt.

#### **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.