

# Polarpizza

Til 4 personer trenger du

- ♣ 4 polarbrød
- ♣ 4 skiver ost
- ♣ Skinke i strimler eller pepperoni
- ♣ ½ Paprika i skiver
- ♣ ¼ Squash i skiver
- ♣ 2 Sopp i skiver
- ♣ Tørket oregano

Hjemmelaget tomatsaus

- ♣ 1 boks hermetiske tomater
- ♣ 1 ss sukker
- ♣ 1 ts tørket oregano
- ♣ ½ ts hvitløkspulver
- ♣ ½ ts salt
- ♣ ½ ts pepper

Utstyrliste:

- Skjærebrett
- Kniv
- Stekebrett
- Stekepapir
- Teskje (ts)
- Spiseskje (ss)
- Skål
- Dørslag

Slik gjør du det

- 1) Vask hendene!
- 2) Skru ovnen på 225 grader.
- 3) Legg polarbrødene på et stekebrett.
- 4) Smør på 1- 2 ss tomatsaus.
- 5) Legg på ønsket topping: skinke, paprika, squash og sopp.
- 6) Topp pizzaen med en skive gulost.
- 7) Dryss på litt oregano.
- 8) Stek pizzaen på 225 grader i ca 10 min.

Hjemmelaget tomatsaus

- 1) Hell tomaterne i et dørslag og la vannet renne ut (ca. 5 min).
- 2) Ha de avrente tomaterne i en skål.
- 3) Tilsett 1 ss sukker, 1 ts tørket oregano, ½ ts hvitløkspulver, ½ ts salt og ½ ts pepper.

