



## Tortillapizzor – tortizza

Tortillapizzor som går snabbt och smidigt. Toppa med olika tillbehör och grädda i ugn.

### Gör så här:

- Börja med den snabba tomatsåsen! Blanda 2 msk bruschettakrydda med 1 msk olivolja och 4 msk vatten. Låt det dra en liten stund tills kryddan har svällt. Tillsätt därefter 1-2 msk tomatpuré efter tycke och smak.
- Tortillabröden används som bas. Bred på tomatsåsen och dekorera sedan dina tortizza med tapastallrikarna. Skär av kanterna på ostarna, vi valde sen att lägga på ostbitarna utan att skära dessa. De fick en väldigt god, knaprig och något seg konsistens efter gräddningen. Rekommenderas!
- Våga dig på olika kombinationer och toppa extra med vår mykonos fetaost och kronärtskockor.
- Grädda tortizzan 15-20 min. Om du gillar det knaprigt kan du köra någon minut med grilleffekt i slutet!

### Ingredienser

- 1 förp Tapastallrik Vegetarisk
- 1 förp Tapastallrik Grande
- 1 burk Mykonos fårostsallad
- 1 burk Kronärtskocka
- 2 msk Bruschettakrydda
- 1 msk Olivolja
- 1-2 msk Tomatpuré
- 2-4 st Tortillabröd



Tapas Grande



Tapas Vegetarisk



Mykonos färostsallad



Kronärtskockor, halv



Bruschetta mix Classic