

# Tortillapizza med vitkålssallad



1 röster

Här tänjs gränserna för vad en pizza kan vara när traditionell pizzabotten byts ut mot tortillas för en mexikansk twist. Färdiga tortillas förenklar tillagningen och den tunna botten gör pizzorna fantastiskt spröda och krispiga. Toppa med ost, skinka och paprika och servera med en fräsch kålsallad.



Detta är ett recept från Billiga veckan v 22, 2016.

## Ingredienser

Portioner: 4

### Kålsallad

300 g vitkål

2 tsk salladskrydda

1 krm peppar

1 msk vitvinsvinäger

1 msk olja

### Pizza

2 röda paprikor

1/2 kruk oregano

8 tortillabröd för pizza

400 g pizzasås

250 g riven mozzarella

2 förp strimlad skinka (à 180 g)

## Så här gör du

1. Sätt ugnen på 250°C.
2. **Kålsallad:** Hyvla eller skiva vitkålen riktigt tunt. Blanda med salladskrydda, peppar, vinäger och olja. Blanda noga och rör runt då och då.
3. **Pizza:** Skär paprikorna i ringar och pilla bort kärnhuset. Repa och grovhacka oreganon.
4. Lägg tortillabröden på plåtar med bakplåtspapper. Bred pizzasåsen över bröden. Lägg på ett tunt lager av osten. Toppa sen med skinka, paprika, oregano och sist med resten av osten.
5. Grädda pizzorna i omgångar mitt i ugnen ca 6 minuter.
6. Servera pizzorna med salladen.

### För alla

Rätten är fri från ägg men innehåller gluten.

Gör laktosfri: välj laktosfri mozzarella

Gör mjölkproteinfri: välj mjölkproteinfritt ostalternativ.