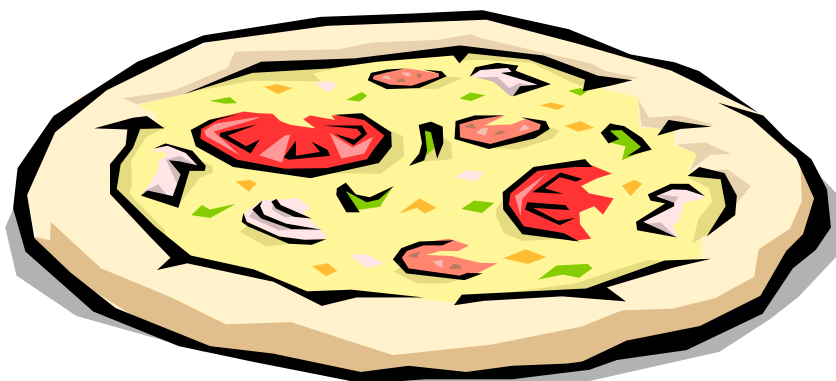


VEGETAR PIZZA

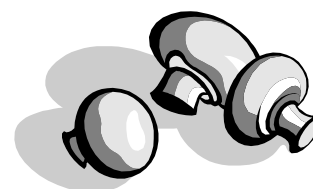
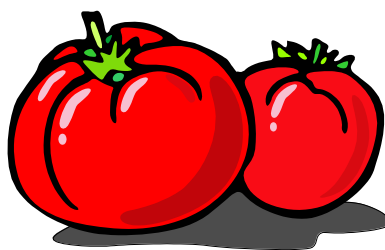
Tomatsaus:

- 5 ss tomatpuré
- 3 ss pizzasaus
- 1 ½ dl vann
- 1 **finraspet** gulrot
- 1 ts sukker
- 1 ts oregano
- ½ ts timian
- ½ ts basilikum
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper



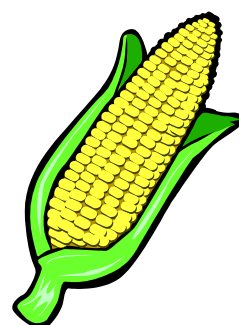
Fyll:

- ½ boks mais
- tomater (de som ønsker)
- litt paprika
- ½ løk og 1 fedd hvitløk
- 1/3 squash



Pizzabunn:

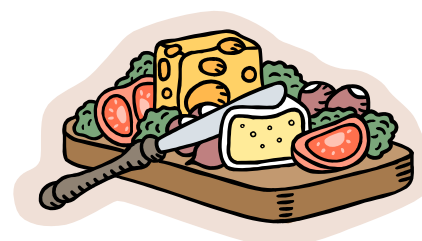
- ½ pk gjær
- 3 dl lunke vann
- 3 ss olje
- 1 ts salt
- ca 7 dl hvetemel



200 g revet ost

Slik gjør du:

1. Lag gjærdeig, dette burde **ALLE** kunne klare nå. (Pizzabunn)
2. Lag tomatsaus i den lille gryta og la dette koke under omrøring i minst 10 min.
3. Hakk løk, hvitløk og squash i små biter.
4. Ha litt olje i panna og steik dette lett brunt.
5. Skjær tomatene i biter og legg de på en tallerken.
6. Bak ut pizzaen etter at den har forhevet i ca 15 min.
7. Legg den på et brett med bakepapir under.
8. Smør tomatsausen jevnt utover pizzaen med en slikkepott.
9. Ta på blandinga av hvitløk, løk og squash. (Dette er stekt i panna)
10. Dryss over mais og paprika
11. Legg tomatbitene jevnt utover pizzaen. (De som vil)
12. Dryss til slutt på revet ost.
13. Etterhev pizzaen ca 10 min før du setter den i ovnen. (Om du har tid)



Serveres med hvitløksdressing

Stekes på 210 C midt i ovnen i ca 20 min.