

Pizza Frutti di mare

4 pizzor

Sås

1 burk finkrossade tomater 400 g

2 msk olivolja

1 krm svartpeppar

1 krm cayennepeppar

2 krm salt

2 klyftor pressad vitlök

2 tsk pizzakrydda

2 msk rött vin

0,5 tsk strösocker

Blanda alla ingredienser i en kastrull. Koka på svag värme i ca 30 minuter, så att såsen blir tjockare.

Pizza

4 st pizza tortillabröd

200 g skalade räkor

200 g crabsticks

1 burk vit sparris ca 200 g

1 röd paprika

4 dl riven ost

Sätt ugnen på 250 °C (482 °F).

Skär crabsticks i bitar.

Låt sparrisen rinna av i ett durkslag och skär i bitar.

Strimla paprikan i bitar.

Bred ut 2 msk pizzasås på varje tortillabröd.

Fördela räkor, crabsticks och sparris på tortillabröden.

Snö över den rivna osten och paprikan.

Grädda långt ner i ugnen i ca 6-7 minuter eller till osten har smält och fått lite färg.

Toppa pizzorna med grön sallad.