

## **Nem pita-pizza** **(2 personer)**

2 fuldkornspitabrød (jumbo á 80 g)  
2 tsk. rød pesto  
60 g revet Mozzarella ost (max 16% /30+)  
100 g skinke  
4 friske champignon  
2 tsk. Oregano

Salat af:

200 g ærter(optøede)  
2 røde snackpeber, renset og skåret i tern  
2 tsk. Rød pesto

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Smør 1 tsk. pesto på hvert af pitabrødene
3. Drys den revne ost over pitabrødene.
4. Skær skinken i strimler og fordel dem ovenpå osten.
5. Rens champignon og skær dem i tynde skiver
6. Fordel champignonskiverne og drys med basilikum over.
7. Bag pizzaerne midt i ovnen i ca.15 min., til osten er smeltet og gylden.
8. Bland salaten mens pizzaerne bages.

Opskrift Helle Kromann