

Oppskrift

## "Portugisisk" pizza med skinke og egg



1

Spre tomatsaus utover pizzabunnen. Dryss med ost.

2

Del løk i tynne skiver og spre utover med skinke, grovhakket egg, oliven og oregano. Dryss ev. litt ekstra ost på toppen.

3

Stek på 220 grader i 10-12 minutter. Drypp litt olivenolje over og server med frisk koriander.

## Produkter i denne oppskriften

Kokt Skinke Skivet 2x250g Pk



Egg Kokte M Frittg Skrelt i Lake 1,5kg E



## Ingredienser

Italiensk pizzabunn

1 stk

Tomatsaus	60 g
Revet mozzarella	60 g
Gilde Kokt skinke	50 g
Rødløk	0,5 stk
Prior Kokte skrelte egg	2 stk
Sorte oliven u/stein	50 g
Tørket oregano	2 ts
Olivenolje	1 ss