

SQUASHPIZZA

Rigtig god squashpizza, hvor bunden er lavet af squash. Det gør den meget sundere end alm. pizza, og du kan stadig komme dit yndlingsfyld på toppen.

-

Til

- 3 kg squash
- 1 tsk salt
- 5 æg
- 200 g parmesanost
- peber

Tomatsauce

- 1 fed hvidløg
- ca. 100 g tomatpuré
- oregano
- salt
- peber

Pizzafyld

- 150 g champignoner
- $\frac{1}{2}$ rød peberfrugt
- $\frac{1}{2}$ løg
- 100 g pepperoni
- 250 g revet mozzarella

Skyl [squashene](#) og riv dem på et rivejern (jeg brugte rivejernet på min køkkenmaskine). Drys salt over det revne squash, og lad det trække i 5 minutter. Kom det i et klæde eller rent viskestykke, og pres så meget væske ud som muligt. Det er vigtigt for, at pizzabunden bliver fast og god.

Kom det revne squash i en skål, og bland det sammen med æg. Riv parmesanen, bland den i og krydr med peber.

Form pizzadejen til pizzaer på bageplader med bagepapir - 3 kg squash giver 2 store runde pizzaer på hver sin bageplade, men du bestemmer naturligvis selv størrelsen og formen. Pizzabunden skal være ca. 1 cm tyk og trykkes tæt sammen.

Forbag pizzabunden i oven - én bageplade ad gangen - i 25 minutter ved 200 grader.

Pres, riv eller hak hvidløg fint, og rør det sammen med tomatpuré. Smag til med salt, peber og oregano. Smør et tyndt lag tomat sauce ud på den forbagte pizzabund.

Kom det ønskede fyld (undtagen ost) på. Jeg brugte champignon i skiver, rød peber i strimler og løg i halve skiver samt pepperoni.



Bag squashpizzaen i 10 minutter ved 200 grader. Kom osten på og bag i yderligere 5 minutter eller til osten er smeltet.