Tortillapizza

Tema: Mat och dryck



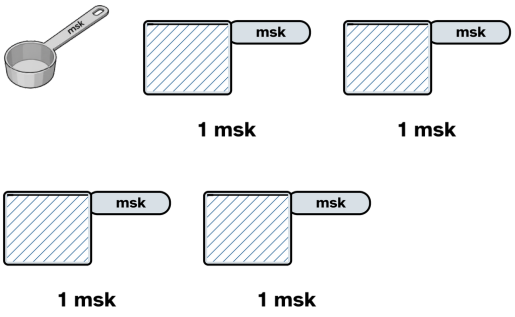
2 portioner · cirka 20 minuter

Det här behöver du



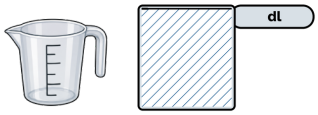
2 st mjuka tortillabröd

4 msk passerade tomater



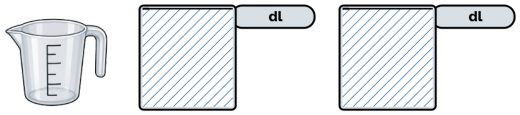


1 dl avrunnen majs



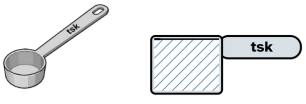


2 dl riven ost





1 tsk oregano



Tortillapizza

Tema: Mat och dryck

Redskap

 plåt

 bakplåtspapper

 sked

 mått

 grytlappar

Gör så här

1. 

   Tvätta händerna. ☐

2. 

   Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme.

   Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

   ☐

3. 

   Lägg bröden på en plåt med bakplåtspapper. ☐

Tortillapizza

Tema: Mat och dryck

4 

Bred tomaterna på bröden. ☐

5 

Fördela majs, ost och oregano över bröden. ☐

6 

Be en vuxen grädda i 8–10 minuter tills osten har smält. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

7 

Be en vuxen ta ut plåten med grytlappar. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

8 

Stäng av ugnen. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

9 

Låt pizzorna svalna. ☐