



Anders campingtips - pizzakit i Omnia

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **60 min** Portioner: **4**

När jag är ute och campar tar jag ibland lite genvägar för att göra det enklare. Vi har begränsad plats att hålla på i köket i husvagnen. Ett kanontips är att köpa färdigt pizzakit om man vill göra pizza.



Man kan väl kanske inte kalla det här recept när man köper färdig kit och fyller med vad man vill, men det går väldigt snabbt att förbereda och det blir ganska billigt också om man inte lyxar till det för mycket med innehållet.

Nedan står det som jag hade i men ni kan ju välja själva och ta era favoriter. Tiden det tar varierar ju på gasollågan, så känn dig fram, men ca 35-40 minuter tog det för mig på mellan låg och mellanlåga.



INGREDIENSER

- 1 paket pizzakit (deg + sås)
- 2 dl riven ost
- 1 st mozzarella, skuren i bitar

2-4 st stora champinjoner
5 skivor rökt skinka, strimlad
torkad oregano
olja eller smör att smörja omniaformen med

GÖR SÅ HÄR

- 1** Öppna pizzadegsrullen och rulla ut den, bred ut tomatsås, men inte ända ut på tre av kanterna, det blir lättare att stänga kanterna då.
- 2** Bred ut riven ost och mozarella.
- 3** Hacka champinjonerna och bred ut det också med strimlad skinka, toppa med lite oregano.
- 4** Rulla nu ihop till en lång korv och pensla kanterna som inte har tomatsås med lite olja, kläm igen ändarna så att det rinner ut för mycket fyllning.
- 5** Smörj formen om lägg i pizzarullen, korv på låg-mellanlåga ca 35-40 minuter, känn så den är ganska hård, den får inte så mycket färg på ovansidan, det kanske går att lösa med att man penslar den med olja.
- 6** Skälp upp på en skärbräda och låt den svalna en stund, skär sedan upp i lagom stora bitar.