

Pizza med fyld og hvidkålssalat til.

Pizzabund:

$\frac{1}{4}$ dl vand
 $\frac{1}{4}$ sps. olie
5 g. gær $\frac{1}{10}$ pk.

1 dl. mel = 60 g.
 $\frac{1}{4}$ ts. salt
 $\frac{1}{4}$ ts. sukker

tænd for ovnen
på 200°

Find varene frem, og redskaberne.
Vand, olie og gær i den store skål.
Mel, salt og sukker på en arbejdstallerken.
Rør vand, olie og gæren godt sammen, og kom
melblandingen ned i skålen, rør det sammen
til en dej, ælt dejen godt, til en smidig dej.
Tryk dejen ud til en pandekage, der er ca 15
cm. i diameter, så dejen passer til formen.
Formen smøres med lidt olie, og dejen lægges
i formen, og bager 10-15 min.

Pizzafyld:

1 dl. hakket okse-
kød = 125 g.

$\frac{1}{2}$ dl. hakket løg
1 sps. olie

2 sps. tomat fra

dåse, med juice

1 skive grøn peber
salt, peber og evt.
andre krydderier
efter smag

Olien varmes i en gryde
Oksekød og løg svitses i gryden 3-5 min.
Peberfrugt skåret småt, ud kommes i gryden og
tomat, det koger 5 min.

Fyldet smages til med krydderier.

Fyldet fordeles oven på dejen.

Pizzaen bages 15-20 min.

Hvidkålssalat:

1 dl. fintsnittet hvidkål
1 dl. " " rødkål
 $\frac{1}{8}$ stk. porre i tynde ringe
 $\frac{1}{4}$ gulerod groft reven

dressing:

$\frac{1}{4}$ dl. ymer
 $\frac{1}{4}$ sps. olie
 $\frac{1}{4}$ ts. citronsaft
sukker, salt, peber og evt.
andre krydderier efter smag

ymer, olie og citronsaft røres sammen
i den lille orange skål, og der smages
til med krydderier.

De fintsnittede grønsager blandes godt
rundt i dressingen.