

PIZZA EXPRESS

au salami (ou chorizo)

Un délice !

Par personne



Préparation: 5 minutes
Cuisson: 15 minutes

Pour 1 personne:

- 5 1 grande tortilla (70 g)
- 0 1 cc de concentré de tomates
- 0 1 CS d'eau
- 0 1/4 cc d'origan haché
- 0 Sel
- 0 Poivre
- 1 2 tranches de salami (p. ex. Coop **Weight Watchers**) (ou chorizo)
- 0 1 poivron jaune
- 0 2 de ciboules
- 1 1 CS de fromage râpé 1/2 gras
- 0 1 cc de basilic haché

mais

1. Préchauffer le four à 200°C (four à gaz: th. 3, four à air chaud: 180°C). Disposer la tortilla sur une plaque chemisée de papier de cuisson. Mélanger le concentré de tomates et l'eau. Assaisonner avec l'origan, le sel et le poivre. Badigeonner la tortilla avec le mélange. Couper le salami en lanières et répartir celles-ci sur la tortilla. Laver, épépiner et couper en lanières le poivron. Laver et couper en morceaux les ciboules.

2. Répartir les lanières de poivron et les morceaux de ciboule sur le tout. Saupoudrer de fromage râpé et faire cuire au milieu du four 12 à 15 minutes. Garnir la pizza de basilic et servir.

Variante 1

Pizza express à la roquette et au jambon

Garnir la pizza avec 1 tranche de jambon de Parme coupée en lanières, 1 petit oignon coupé en rondelles et 1 tomate coupée en rondelles. Garnir la pizza de fromage râpé et la faire cuire au four, comme décrit dans la recette. Ajouter 1 poignée de roquette et servir. La valeur en unités **ProPoints**® par personne reste identique.

Variante 2

Pizza express au thon

Garnir la pizza avec 1 CS de thon au naturel, 1 cc de câpres et 1 oignon coupé en rondelles. Garnir la pizza de fromage râpé et la faire cuire au four, comme décrit dans la recette. Saupoudrer de poivre frais et servir. La valeur en unités **ProPoints**® par personne reste identique.