



Sitter du hjemme og savner Aks-pizza?

Med denne oppskriften kan du lage din helt egen Aks-pizza hjemme!

## Ingredienser:



en familiepizzabunn  
skivet ost  
salami  
ketchup  
krydder  
1 tomat

Du kan bruke forskjellige **pålegg**. Vi bruker salami eller skinke på Aks. Som **krydder** brukte jeg "Chicken and steak", andre typer kan også fungere bra.



Siden min rist ikke er så stor, så måtte jeg dele pizzabunnen i to.



Det første du gjør er å smøre et jevnt lag med ketchup over hele pizzabunnen.





Så ta en halv tomat og skjær den i små terninger og fordel likt over pizzabunnen. Hvis du lager en hel pizzabunn med en gang, så trenger du en hel tomat. Ellers så trengs det en halv tomat på halvparten av pizzabunnen.





Etter det ta det krydderet du valgte og dryss over pizzabunnen



Så legger du salami (eller annet pålegg du valgte) samt ost





Sett pizzaen i ovnen på 200 grader i ca 10 - 12 minutter. Det kan variere fra ovn til ovn, så bare se på pizzaen og når den ser nok stekt ut så betyr det at din velsmakende pizza er klar



P.S. Spesielt takk for denne oppskriften til Nina Norrie 😊