

Tonfiskpizza med potatis, rucola och oliver

Fira in helgen med lite fredagsfisk till middag!

Ikväll blir det tonfiskpizza med potatis, rucola och oliver. Hurra!

1. Sätt ugnen på 220 grader och lägg ut 4 fullkornstortillas på två plåtar med bakplåtspapper.
2. Blanda 1,5 dl passerade tomater med 1 msk olivolja, 1 msk oregano och 1 tsk salt, bred sedan ut såsen över bröden.
3. Skiva 3 kokta potatisar tunt och lägg dem på bröden, sprid 1 dl svarta oliver över pizzorna innan du river 2 mozzarellaostar i småbitar och lägger på. Skjutsa in i ugnen.
4. Under tiden osten smälter och blir lite gyllene, halstrar du tonfisken i en het panna.
5. Skär 200 g MSC-märkt tonfisk i tunnare bitar på längden, ca 3x5 cm och salta alla sidor.
6. Stek fisken knappt 1 min på alla sidor innan du tar av och skivar den tunt.
7. Ta ut pizzorna och lägg på fisken och lite mer av den rivna osten innan du ringlar över lite olivolja och toppar med rucolasallad. Ät och njut!

OBS! Skulle du inte hitta djupfryst MSC-märkt tonfisk, går det bra med MSC-märkt tonfisk på burk.