Pizza Pasta Fingerfood

Det er kun fantasien der sætter grænsen Men med det her fingerfood rammer man lige plettet. For hvem kan ikke lide Pizza og Pasta. Tja og så som snack eller fingerfood. Så har man da ramt pletten. De her smager fantastisk pastaen er dejligt sprød og den varme tomat sovs med overbagt ost og salami det har altså nogle.

Pizza vs. Pasta på spyd

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 35 min.

https://youtu.be/EGMANb10yzw

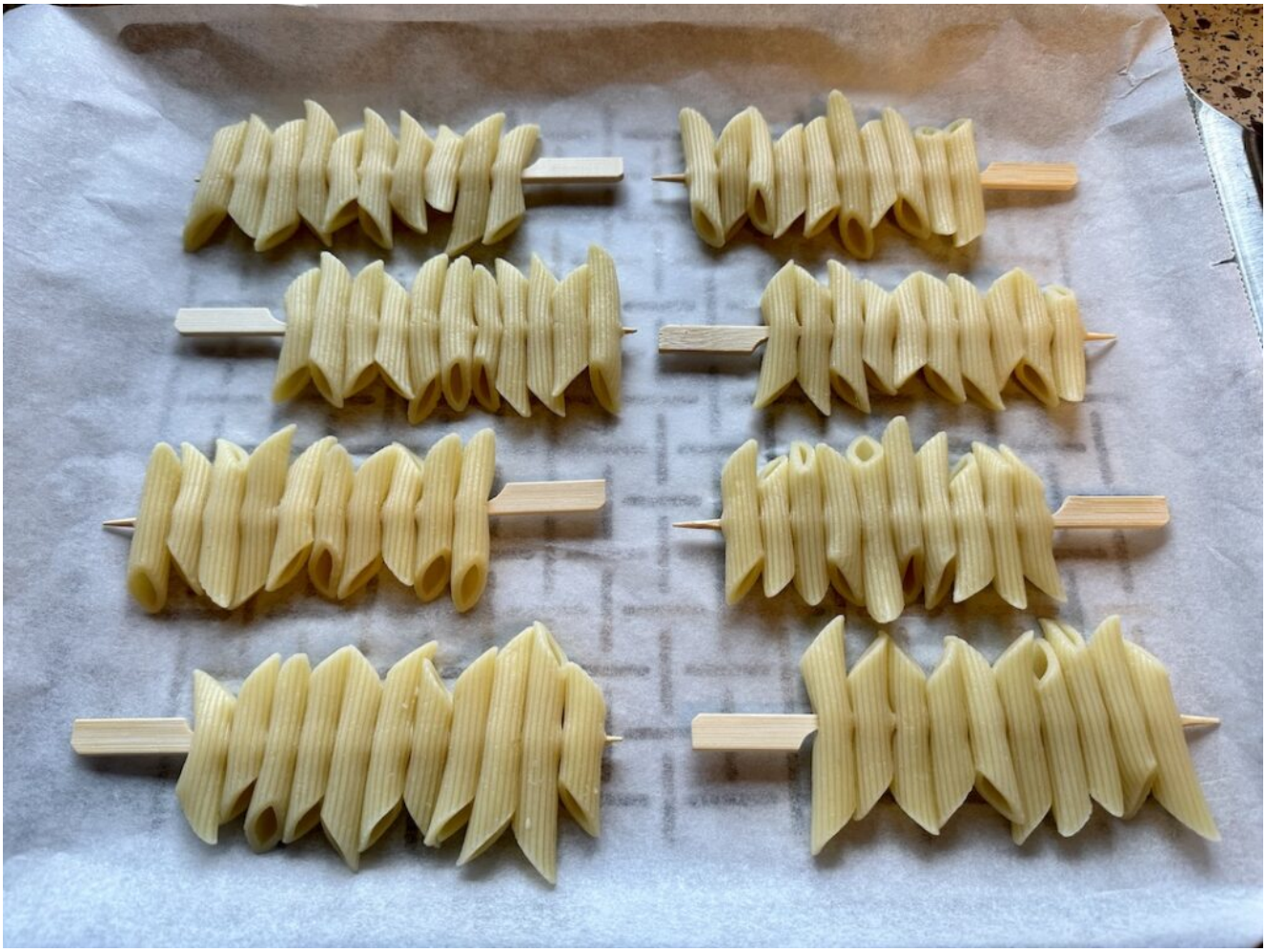
Ingredienser til Pizza Pasta

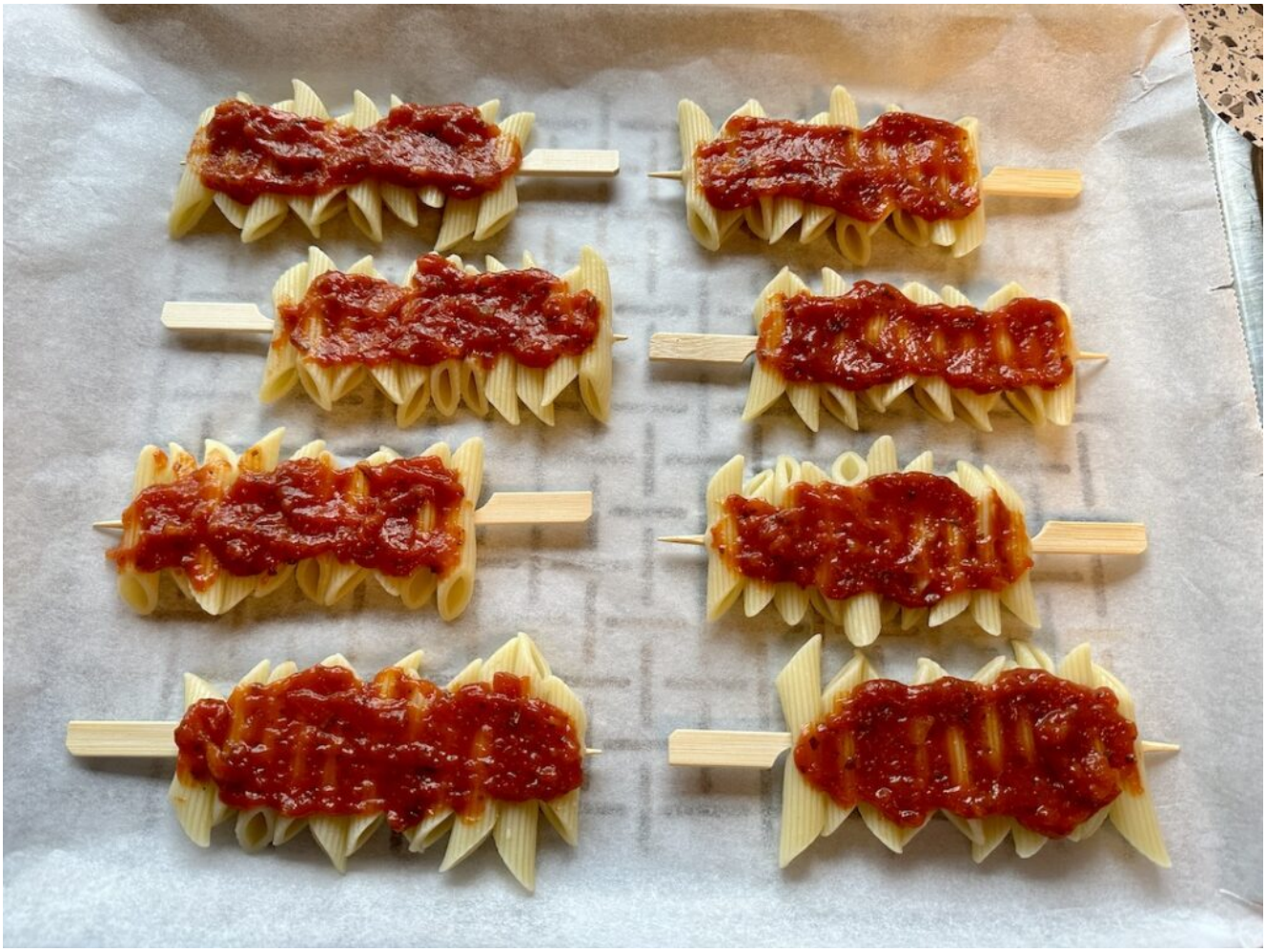
- 250g kogt pasta
- 6 mini salami
- pizzasauce
- mozzarella ost
- bambusspyde
- bradepande eller rist og bagepapir

Fremgangsmåde sådan laver du det her Fingerfood

I køkken

1. Spyde pasta på små bambusspyde.
2. Derefter kommer der lidt tomatsovs på.
3. Efterfulgt af mozzarella ost.
4. Og tilsidst kommer du skiver skåren af minisalmi på .





Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 200 grader. Jeg har brugt min Napoleon Prestige Pro 500*
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du dit rist med din pizza pasta i grillen ved indirekte varme. Og lukker låget.
3. Nu venter du ca 20 minutter og så er de færdig bagt de små Pizza Pasta Spyde og klar til servering.

De færdige Fingerfoods på spyd

https://youtu.be/EGMANb10yzw

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
    - **Napoloen Grillbakke: *Homeshop.dk****
    - **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
    - **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.