

## Pizza Seafood

Oleh: Makanseafod.com

**Waktu Memasak:** 30 menit

**Sajian:** 4 slice



### Cara Memasak

1	Pertama buat sausnya terlebih dulu dengan mencampurkan tomat, tomat pasta, oregano, basil, garam dan lada. Lalu masak hingga mendidih.
2	Siapkan roti pizza, beri saus pada permukaan hingga merata.
3	Beri bawang bombay serta paprika merah dan hijau
4	Letakkan fishroll, bakso cumi dan kue ikan pedas.
5	Taburi dengan parutan mozzarella.
6	Oven pada suhu 200°C, kurang lebih 15menit hingga keju meleleh.
7	Sajikan

### Bahan-Bahan

100 gram	fish roll Shifudo (slice)
100 gram	bakso cumi Shifudo (slice)
100 gram	kue ikan pedas Shifudo (slice)
1 buah	pizza instan ukuran medium
1 buah	bawang bombay (slice)
1/2 buah	paprika merah (slice)
1/2 buah	paprika hijau (slice)
100 gram	keju mozzarella (parut)
2 buah	Tomat (buang biji, cincang)
1 sdm	tomat pasta
1 sdt	oregano
2 lembar	basil
garam	secukupnya
lada	secukupnya