

Trempette Pizza

Ingrédients:

250g de fromage à la crème, ramolli
1 c. thé d'assaisonnement italien
½ tasse de sauce à pizza
1 tasse de fromage mozzarella
8 tranches de pepperoni
1/2 tasse de poivron vert, rouge ou jaune
1/4 tasse d'olives noires, en tranches

Instructions:

- 1- Avec la **Spatule en silicone**, étendre le fromage à la crème dans le **plat couvercle Tupper-ondes 0,75L**.
- 2- Saupoudrer d'assaisonnement italien.
- 3- Ouvrir la boîte de sauce avec l'**Ouvre-boîte**.
- 4- Avec la **Spatule en silicone**, étendre la sauce sur le fromage à la crème.
- 5- Râper le fromage avec la **Râpe-à-mesure** et mettre sur la sauce.
- 6- Hacher le pepperoni avec le **Hachoir Gagne-Temps** et rajouter sur la trempette.
- 7- Hacher le poivron dans le **Rapido-Chef Pro** et rajouter sur la trempette.
- 8- Saupoudrer d'olives
- 9- Cuire à découvert au four micro-ondes, à puissance élevée, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et bouillonne.
- 10- Servir avec des craquelins ou des nachos.