



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tex mex-pizza

Pizza

1 stk rød chili
300 g kjøttdeig
1 pakke tacokrydder
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
1-2 pakke revet ost
1 pakke små tortillachips

Topping

1 pakke vårløk
½ pakke hvitløksdressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Pizza:** Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2-3 minutter, til den er gjennomstekt. Krydre med tacokrydderet, salt og pepper.

3. **Pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel pizzasausen jevnt utover bunnene, og strø over den revne osten. Fordel kjøttdeigen, tortillachipsene og den skivede chilien utover pizzaene. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen.

4. **Topping:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Dryss vårløken over pizzaene, og server hvitløksdressing ved siden av.



TIPS!

Hvis du har noen osterester i kjøleskapet, er dette en fin måte å bruke dem opp på. Spre osten utover pizzaene før du steker dem i ovnen.