



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Italiensk pizza med røget kyllingebryst, tomat, rødløg og spinat

Italiensk pizza

1 stk rødløg
1 stk tomat
½ stk rød chili
200 g røget kyllingebryst
2 stk pizzabunde
1 pose tomatsoauce
100 g revet ost

Topping

50 g babyspinat
½ pose urtedressing

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Pil rødløg og skyl tomat og chili. Skær det hele i tynde skiver. Skær kyllingen i mindre stykker og krydr med salt og peber.
3. **Italiensk pizza:** Læg pizzabundene på bagepapir på en bageplade og smør tomatsoauce på. Fordel revet ost, rødløg, kylling, tomatkiver og ønsket mængde chili på bundene. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade.
4. **Topping:** Skyl og tør spinaten grundigt. Top de færdigbagte pizzaer med spinat og dryp urtedressing på.