



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tikka masala pizza med blomkål, koriander og lettsyltet rødløk

## Tikka masala pizza

½–1 stk blomkål  
320 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
½–1 glass tikka masala-paste  
½ pakke lett urtedressing  
2 stk pizzabunner  
1 pakke tomat saus  
1 pakke garam masala

## Topping

½ stk rødløk  
½ bunt koriander  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
½ pakke lett urtedressing  
½ glass mangochutney  
1 ss sukker <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Tikka masala pizza:** Del blomkålen i små buketter og skjær kyllingen i små biter. Bland kyllingen og blomkålen sammen med tikka masala-pasten og halvparten av urtedressing i en skål. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek blomkålen og kyllingen i 2–3 minutter, til kyllingen er halvstekt. Rør sammen tomat sausen og garam masalakrydderet i en skål.

3. **Tikka masalapizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover et stekebrett med bakepapir. Fordel tomat sausen jevnt utover pizzabunnene, og topp med kyllingen og blomkålen. Stek pizzaene midt i ovnen i 6–7 minutter, til de er gylne.

4. **Topping:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver, og skyll og grovhakk koriander. Vend løkskivene sammen med 1 ss sukker og eddiken i en skål. La løken marinere frem til pizzaen er ferdig, og vend inn koriander. Ringle resten av urtedressing over de ferdigstekte pizzaene, og topp med løksalaten og små klikker av mangochutneyen.



## TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis dere steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et jevnere resultat.