



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 147_2

Tex mex-pizza

Pizza

275 g kjøttdeig
1 pakke three spice
2 stk pizzabunner
1 pakke tomatsaus
100 g revet ost
½ pakke tortillachips

Topping

1 stk tomat
½ 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:** 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 three spice, salt og pepper.
3. **Pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel tomatsausen jevnt utover bunnene, og strø over den revne osten. Fordel kjøttdeigen og tortillachipsene utover pizzaene. Stek pizzaene i ovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen.
4. **Topping:** Skyll tomaten og vårløken. Kutt tomaten i små terninger og vårløken i tynne skiver. Dryss tomatteiningene og vårløken over pizzaene, og server hvitløksdressingen ved siden av.

TIPS!

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