



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 028\_2

# Gyropizza med steinovnsbakt bunn, feta, tomat og rødløk

## Gyropizza

1 stk rødløk  
1 pakke cherrytomater  
1 pakke oliven  
1 bunt timian  
2 stk pizzabunner  
1 pakke urtedressing  
250 g grillet gyroskjøtt  
50 g fetaost

olivenolje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Gyropizza:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og del cherrytomatene i to eller fire. Kutt olivenene i tynne skiver. Dra bladene av timianstilkene.
3. **Gyropizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel urtedressingene utover pizzaene, og topp med gyroskjøttet og rødløken. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter. Ta pizzaene ut av ovnen, og strø over cherrytomatene, olivenene og timianbladene. Smuldre fetaosten over. Drypp over olivenolje, og krydre med salt og pepper.



**TIPS!**

Du kan godt steke pizzaene med all toppingen.