



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza med hakket kylling, champignon og rucola

Pizza

2 stk pizzabunde
1 pose tomat sauce
100 g revet ost

Topping

100 g champignoner
300 g hakket kylling
½ pose oregano

Servering

30 g rucola

Det skal du selv have
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Pizza:** Placér bundene på bagepapir på en bageplade, gerne begge på samme plade, hvis der er plads. Kom tomat sauce på bundene og drys med ost.
3. **Topping:** Skær champignon i tynde skiver. Pluk små klumper, ikke større end en terning, af kyllingekødet og fordel over hele pizzaen. Kom champignon på og drys med oregano til sidst.
4. Bag begge pizzaer på én gang ca. 7-9 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade. Tjek at kyllingen er helt tilberedt.
5. **Servering:** Skyl rucola og vend med lidt olivenolie. Top pizzaerne med rucola og servér med det samme.