



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingkebabpizza med vitlökssås, isbergssallad och rödlök

Vitlökssås

Matyoghurt 150 g

Vitlök 1 klyfta

● Salt 1 krm

Pizza

Pizzabotten 2 st

● Bakplåtspapper 1 st

Tomatsås ¾ förp

Riven mozzarella 100 g

Kycklingkebab 1 förp

Topping

Rödlök 1 st

Isbergssallad ½ st

Tomat 1 st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Vitlökssås:** Lägg matyoghurt i en skål och blanda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.

3. **Pizza:** Lägg ut pizzabottnar på en plåt med bakplåtspapper. Bred tomatsås på pizzorna och strö över riven mozzarella. Skär kycklingkebab i tunna skivor och fördela på pizzorna. Grädda i övre delen av ugnen ca 10 min.

4. **Tillbehör:** Skiva rödlök tunt. Strimla isbergssallad och skär tomat i skivor.

5. Toppa varje pizza med lite isbergssallad, tomat och rödlök. Ringla över vitlökssås och servera direkt.