



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 104\_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 <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. **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.