



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Italiensk pizza med røget kyllingebryst, tomat, rødløg og spinat

## Italiensk pizza

1 stk rødløg  
1 stk tomat  
½ stk rød chili  
200 g røget kyllingebryst  
2 stk pizzabunde  
1 pose tomat sauce  
100 g revet ost

## Topping

50 g baby spinat  
½ pose urtedressing

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Pil rødløg og skyl tomat og chili. Skær det hele i tynde skiver. Skær kyllingen i mindre stykker og krydr med salt og peber.
3. **Italiensk pizza:** Læg pizzabundene på bagepapir på en bageplade og smør tomat sauce på. Fordel revet ost, rødløg, kylling, tomatkiver og ønsket mængde chili på bundene. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade.
4. **Topping:** Skyl og tør spinaten grundigt. Top de færdigbagte pizzaer med spinat og dryp urtedressing på.