

Palæo pizza med kyllingebund – ”Chicken meatza”

4 portioner

Ingredienser

”Pizzadej” af kyllingefars:

ca. 800 g Danpo hakket kylling

1 æg

1 tsk. tørret oregano

2 tsk. tørret basilikum

1 tsk. hvidlødspulver

2 tsk. salt

2 spsk. friskrevet parmesanost

Olivenolie

Ideer til fyld:

Glad børnepizza: Tomatsauce, revet ost, peberfrugt og tomatskiver. Anret som et ansigt.

Forårspizza: Revet ost, tynde kartoffelskiver, asparges, friske tomater i forskellige farver..

Machopizza: BBQ sauce, gorgonzola, oliven, løg og basilikum.

Tilberedning: Rør alle ingredienser grundigt sammen til en fast fars.

Kom olivenolie på hænderne og form pizzabunde af farsen. Med olie på hænderne hænger farsen ikke fast men bliver fin og glat i overfladen. Sørg for at de er ca. 1/2 cm tykke. Bundene trækker sig lidt sammen og de bliver mindre under stegningen. Placer bundende på en bageplade med bagepapir og forbag dem i en 200° varm ovn i ca. 15 minutter.

Tag dem ud og kom det ønskede fyld på bundende. Bag dem færdige ved 230° i ca. 10 minutter.



Go ide

Lav en portion ekstra, og brug dem i madpakken dagen efter, med dit helt eget favorit fyld.