

BBQ pizza

4 portioner

Det skal du bruge

Bund

300 g. blomkål

2 æg

10 g. parmesan ost

1 tsk. salt

Fyld

150 g. kyllingekebab

1 dl. barbecuesauce

½ rødløg

75 g. ananas

10 g. parmesan ost

Basilikum blade

Sådan gør du: Vask hænder, læs opskriften og find ingredienserne frem. Tænd ovnen på 120°C.

Bund: Del blomkålen i små buketter og skyl grundigt. Blend blomkålsbuketterne til fint sne. Tilsæt æg, ost og salt til der opnås en ensartet masse.

Lav 4 små pizzabunde i ca. 1 cm tykkelse på en bageplade beklædt med bagepapir og bag i ovn i cirka 25 minutter afhængig af tykkelse.

Fyld: Vend kyllingekebab med barbecuesauce. Skær rødløg i skiver og skær ananas i små stykker.

Pizzabunden pyntes med kylling, rødløg, ananas og

revet parmesan. Herefter bages pizzaen yderligere

10-15 minutter i ovnen, eller til osten er smeltet og gylden. Pynt inden servering pizzaerne med friske basilikum blade.



Et godt råd: Du kan også lave bundene af en almindelig brøddej.