

Pizzalagkage med kylling og hjemmelavet pesto

4 portioner

Ingredienser

400 g hakket kylling

2 tsk. pizzakrydderi

1 tsk. salt

Tomatsauce

500 g tomat passata

2 fed presset hvidløg

100 g finhakket løg

1 tsk. oregano

1 tsk. salt

Lagkage fyld

1 lille grøn squash

2 store tomater

5 store fuldkornstortillas

200 g revet mozzarella

100 g cherrytomater

Pesto

40 g pinjekerner

100 g parmesan

1½ dl. olivenolie

2 håndfulde frisk basilikum (gem et par blade til pynt)

2 fed hvidløg



Tilberedning: Ælt hakket kylling godt med pizzakrydderi og salt.

Bland tomatpassata med presset hvidløg, finthakket løg, oregano og salt.

Skær squash og tomat i meget tynde skiver.

Bland pesto i en blender.

Læg en tortilla på en bageplade beklædt med bagepapir. Smør et lag tomat sauce på tortillaen, drys med mozzarella og læg ca. 1/3 af kyllingekødet på i små "totter". Læg næste tortilla på, herpå tomat sauce, pesto og mozzarella samt tynde skiver af squash. Herpå endnu en tortilla, tomat sauce, mozzarella og kylling, dernæst et nyt lag med skiver af tomat oven på tomat sauce og mozzarella og endelig den sidste tortilla med tomat sauce, mozzarella og kylling samt små cherrytomater skåret i halve.

Bag lagkagen i ovnen ca. 30 minutter ved 175°C.

Pynt af med basilikumblade, og server med den resterende pesto.