

# Kyllingepizza

4 personer

## Ingredienser

2 Danpo kyllingefileter  
Pizzadej med tomatsovs  
1 gule pebre  
4 forårsløg  
10 cherrytomater  
Ca 250g revet ost  
Oregano, paprikapulver, timian  
Frisk basilikum

## Tilberedning

Rul pizzabunden ud og læg det på bagepapir på en bageplade.

Fordel tomatsovsen på pizzabunden og dæk med ost. Gem noget af osten til at sprede ud på toppen.

Skær gul peber og forårsløg i strimler og læg det oven på, sammen med halve cherrytomater og kyllingefileter i små stykker.

Drys med rigeligt krydderi og fordel resten af osten på toppen.

Sæt pizzaen i ovnen ved 250° C i ca 10 minutter, eller til den har fået en gylden farve. Pynt med frisk basilikum.

Server gerne en salat til.

