

Pizza med kyllingekebab

3-4 personer

Ingredienser

300 g Danpo kyllingekebab
1 stk. pizzadej - færdigkøbt eller hjemmelavet
1 glas tomat sauce efter eget valg
Ca. 250 g revet ost
50 g champignon i skiver
50 g sorte oliven i skiver
1 gul peber i skiver
Oregano, timian

Tomatsalat

4 store skiveskårede tomater
200 g mozarella i skiver
Olivenolie
Frisk basilikum
Salt og peber

Tilberedning

Rul pizzadejen ud, læg det på bagepapir på en bageplade.

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

Top herefter med kyllingekebab, champignon, oliven og gul peber.

Drys med 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.

Server med tomat salat.

