

Pizza med kyllingekebab

10 personer

Ingredienser:

1 kg Danpo kyllingekebab
Pizzadej til 10 personer - færdigkøbt eller hjemmelavet
3 glas tomatsauce efter eget valg
Ca. 750 g revet ost
200 g champignon i skiver
150 g sorte oliven i skiver
3 gule pebre i skiver
Oregano, timian

Tomatsalat:

10 store skiveskårede tomater
500 g mozarella i skiver
Olivenolie
Frisk basilikum
Salt og peber

Tilberedning:

Rul pizzadejene ud, læg på bagepapir på en bageplade.

Fordel tomatsaucen på pizzabundene 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.

Bag dem i ovnen ved 250° C i ca. 10 minutter, eller til de har fået en gylden farve.

Server med tomatsalaten.

