



## MEATZA OMVENDT KYLLINGEPIZZA TIL HELE FAMILIEN

4 PERSONER

*Her er det kyllingebrystfilet, der danner bunden i den hjemmelavet pizza - og hele familien kan vælge deres egen favorit topping på pizzaen. Det er en nem og hurtig version af hjemmelavet pizza, og kræver ikke meget forberedelse.*

### INGREDIENSER

6 stk. kyllingebryst

$\frac{3}{4}$  dl pizzasauce

150 g revet mozzarella

1 spsk. pizzakrydderi

### TOPPINGS:

1 lille kartoffel i meget tynde skiver

$\frac{1}{4}$  rødøg i tynde både

### EFTER BAGNING;

Lidt frisk ruccola

1 skive serano skinke

1 spsk. parmesanflager

4 skiver bacon

2 skiver gul peberfrugt

3 små cherrytomater i skiver

Frisk mozzarella

### TILBEREDNING

Flæk brystfileterne midt igennem, det er nemmest at holde fast på hele brystfileten med flad hånd og skære forsigtigt igennem ind fra siden.

Bank hvert stykke kød lidt ud, så det bliver ensartet fladt. Det er lettest at gøre ved at lægge et stykke ad gangen på et skærebræt, lægge en frostpose over og banke forsigtigt ud med en kødhammer eller kagerulle.

Læg stykkerne med skærefladen opad og spidsen ind mod midten i et rundt fad.

Smør kyllingestykkerne med pizzasauce og drys med revet mozzarella og pizzakrydderi.

**TOPPINGS:** Fordel kartofler i tynde skiver og rødøg i både på  $\frac{1}{4}$  af pizzaen (tilføj ruccola, parmaskinke og parmesan efter bagning).

Læg gul peberfrugt i strimler på næste  $\frac{1}{4}$  og herover bacon i skiver (smør med hjemmelavet chilisauce efter bagning).

Fordel skiver af cherrytomater og pluk frisk mozzarella over  $\frac{1}{4}$  af pizzaen (efter bagning drys

**EFTER BAGNING:**

basilikumblade

25 g skinke

1 spsk. ananas i tern

**CHILISAUCE:**

1 frisk chili

2 spsk. vand

1 spsk. tomat pure

1 lille nip salt

1 tsk. hvidvinseddike

3 spsk. olivenolie

Evt. chiliflager

med frisk basilikum).

Drys ananastern over den sidste  $\frac{1}{4}$  af pizzaen, og tilføj først skinken de sidste minutter af bagningen for at undgå den bliver for tør.

Bag pizzaen i ovnen 225°C ca. 20 minutter.

**CHILISAUCE:** Blend ingredienserne til chilisaucen og smag evt. til med ekstra chiliflager, og smør den på pizzaen efter bagning eller server som tilbehør.

Når pizzaen er klar til servering, tilsættes ruccola, parmaskinke og parmesan, samt chiliolie og et drys friske basilikumblade.

**TIP:** Server evt. pizzaen med salat af f.eks. spinatblade, ærter, agurk i tern, og gulerødder i strimler eller måske grøntsagsstave til de yngste spisende.

*På kyllingepizzaen kan tilføjes andre typer fyld, alt efter familiens favoritter - f.eks. squash i tynde skiver, peperoni, løg, hvidløg, gorgonzola, artiskok, syltet chili - kun fantasien sætter grænser!*