



Proteinpizza med kyllingbunn

Mengde 2 pizza (1 pizza er beregnet til én person) **Tid** 40 minutter **Allergener** Egg, Melk

Ingredienser

Pizzabunn

400 g kyllingkjøttdeig
0,25 ts pepper
1 ts salt
1 ss pizzakrydder
125 g revet mozzarella
20 g raspet parmesan
1 egg (kan utelates)

Topping

150 g Mutti classic pizzasaus (eller en annen sort)
125 g revet ost
2-3 cherrytomater
30 g grønn paprika
2 ss syltet jalapeno

Fremgangsmåte

1. Sett stekeovnen på 200 grader over- og undervarme.
2. Bland alle ingrediensene til bunnen i en bolle.
3. Del deigen i to og press ut deigen i en sirkel på et bakepirkledd bakebrett. Vi brukte engangshansker til denne prosessen og fuktet hanskene med vann for å gjøre deigen mindre klissete.
4. Stek midt i stekeovnen i 15 minutter. Gjenta prosessen med den andre bunnen.
5. Smør bunnen med pizzasaus og legg over revet ost. Kutt cherrytomater i skiver og paprika i tynne strimler og legg dette og jalapeno over osten.
6. Stek midt i stekeovnen i 10-15 minutter, til osten er gyllen.

Servering 1 pizza | Kalorier 821kcal | Karbohydrater 6,4g | Protein 77g | Fett 53g