Oppskrift

Tacopizza med kylling



Hva med å prøve en ny vri på pizzaen med taco-inspirert kyllingpizza? Masse smak og laget på en litt grovere pizzabunn.

1

Slik gjør du

Bland det sammalte melet sammen med 1 dl hvetemel og salt i en bakebolle. Løs opp gjæren i lunkent vann. Hell gjærblandingen over i det tørre og tilsett oljen. Arbeid deigen godt sammen.

Tilsett resten av melet til passe konsistens på deigen (den skal være litt klissete) og elt deigen myk, smidig og elastisk, 5-10 minutter. Dekk til bollen og hev deigen til dobbel størrelse.

2

Til denne retten kan du bruke PRIOR kyllingfilet, ferdig strimlet kyllingfilet eller biter av kyllingfilet.

Dersom du bruker kyllingfilet, skjær den i jevne strimler eller biter. Bland kyllingen med tacokrydder og olje. La det «marinere» mens pizzadeigen hever.

3

Bak ut to runde pizzabunner. Hvis du ønsker kan du heller lage en stor i langpanne. Smør bunnene (eller bunnen) med et jevnt lag tacosaus og dryss over ost og mais. Fordel kyllingen og stek pizzaene ved 220 grader i cirka 15 minutter (langpannepizza trenger litt lenger tid, cirka 25 minutter.)

4

Slik lager du frisk tomat- og chili salsa

Skjær tomatene i små biter. Rens chilien for frø og finhakk chili og rødløk.

Bland alt sammen, og smak til med salt og en klype sukker.

Rør inn godt med hakket koriander.

5

Servering

Topp den ferdigstekte pizzaen med grovknust tortilla chips, strimlet salat, rømme og frisk tomatsalsa.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Biter 600g Enh

Kyllingfilet Strimler 400g Enh

Ingredienser

Du trenger

Bunn

Sammalt hvete	1 dl
Speltmel	eller rug - 1 dl
Hvetemel	2 dl
Fersk gjær	25 g
Vann (fingervarmt)	2 dl
Olivenolje	2 ss
Salt	0,5 ts

Fyll/topping

PRIOR Kyllingfilet	400 g
Salsa (ferdig)	1 glass
Tacokrydder	1 pose
Nøytral olje	2 ss
Maiskorn	2 dl
Revet ost	250 g

Ekstra topping

Rømme

Du trenger

Bunn

Fyll/topping

Ekstra topping

Frisk tomat- og chili salsa

Nacho chips	
Syltet rødløk	
Salat	
Salsa (ferdig)	

Frisk tomat- og chili salsa

Tomater	(Modne og gode) 300 g
Grønn chili	1 stk
Rødløk	1 stk
Olivenolje	2 dråper
Salt	
Hvitt sukker	1 klype
Koriander (grovhakket)	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose