

Kebab pizza - med salat og dressing

1 stk.

Ingredienser:

- 1 rulle pizzadej fra køl
- 2-3 spsk. pizzasauce
- revet mozzarellaost
- 1 håndfuld cherrytomater i skiver
- færdigstegt kebab fra frost

Salat:

- 1 håndfuld crispsalat
- ½ agurk i små tern
- cremefraiche dressing



Sådan gør du:

Rul pizzadejen ud så den passer på pladen, som du vil bage pizzaen på.

Smør dejen med et par spiseskefulde pizzasauce. Derpå lægges et lag revet mozzarellaost og en håndfuld cherrytomater - skåret i skiver. Til sidst fordeles et par håndfulde færdigstegt kebab på pizzaen.

Bag den i en forvarmet ovn ved 200° i ca. 15 minutter.

Når pizzaen kommer ud af ovnen, pyntes den med frisk crispsalat, agurketern og cremefraiche dressing.

TIPS:

Hvis du har en pizzasten, vil det give det bedste resultat 😊 Sprød lækker bund! 👍

God appetit!