

Tortillapizza med kylling

2 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

140 g tomatsovs eller pizzatopping
2 rugtortillas eller fuldkornstortilla
4 spsk. oregano
1 tsk. salt
½ tsk. peber
1 rødløg
150 g kyllingestrimler
125 g hvid mozzarella 19 %
2 tomater
2 spsk. rød pesto

Pynt: Rucola eller icebergsalat

Beskrivelse

Fordel tomatsovsen på rugtortillaerne. Drys en spiseskefuld oregano samt salt og peber på hver bund.

Snit løget i fine skiver og læg dem på bundene sammen med kyllingestrimlerne.

Skær mozzarella og tomater i skiver og fordel dem på toppen sammen med rød pesto.

Bag pizzaerne ved 200 grader i cirka et kvarter, til osten er smeltet, og bunden er sprød.

Drys en spiseskefuld oregano på hver af de færdige pizzaer. Pynt med lidt rucola eller icebergsalat.