

Oppskrift

Hvit pizza med kylling, artisjokk, rødløk og basilikum



1

Sett ovnen til 250 °C. Bland kylling, olje og chili i en liten bolle og sett til side.

2

Del artisjokk i biter og løk i tynne skiver.

3

Hvit saus

Bland sammen rømme og chevre til en jevn saus og smør på pizzabunnen.

4

Fordel kylling, artisjokk og rødløk over sausen og stek pizzaen til den begynner å bli gyllen. (Om du bruker rå kylling, fres kyllingen kjapt i panne først.)

Server med et dryss basilikum og ev. litt chiliflak.

Produkter i denne oppskriften

Ky.filet Strimlet Singelfr 5kg Fr Enh



Ingredienser

Pizzabunn	1 stk
Prior sousvidekokt kyllinglår i biter	170 g
(eller ev. Prior kyllingfilet strimlet)	
Olje	1 ss
Tørkede chiliflak	1 ts
Rømme	3 ss
Chevre	50 g
Artisjokk	100 g
Rødløk	0,5 stk
Basilikumblader	