



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Tex mex-pizza

### Pizza

150 g kjøttdeig  
1 pakke three spice  
2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus  
1 pakke revet ost  
1 pakke tortillachips

### Topping

1 stk tomat  
1 pakke vårløk  
½ pakke hvitløksdressing

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Pizza:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2-3 minutter, til den er gjennomstekt. Krydre med three spice, salt og pepper.
3. **Pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel pizzasausen jevnt utover bunnene, og strø over den revne osten. Fordel kjøttdeigen og tortillachipsene utover pizzaene. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen.
4. **Topping:** Skyll tomaten og vårløken. Kutt tomaten i små terninger og vårløken i tynne skiver. Dryss tomatterningene og vårløken over pizzaene, og server hvitløksdressing ved siden av.

### TIPS!

Hvis du har noen osterester i kjøleskapet, er dette en fin måte å bruke dem opp på. Spre osten utover pizzaene før du steker dem i ovnen.