



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklingkebabpizza med vitlökssås, isbergssallad och rödlök

## Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl  
Vitlök 1 klyfta  
● Salt 1 krm

## Pizza

Pizzabotten 2 st  
● Bakplåtspapper 1 st  
Pizzasås ¾ förp  
Riven mozzarella 100 g  
Kycklingkebab 1 förp

## Topping

Rödlök 1 st  
Isbergssallad ½ st  
Tomat 1 st

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Vitlökssås:** Lägg matyoghurt i en skål och blanda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
3. **Pizza:** Lägg ut pizzabottnar på en plåt med bakplåtspapper. Bred pizzasås på pizzorna och strö över riven mozzarella. Skär kycklingkebab i tunna skivor och fördela på pizzorna. Grädda i övre delen av ugnen ca 10 min.
4. **Tillbehör:** Skiva rödlök tunt. Strimla isbergssallad och skär tomat i skivor.
5. Toppa varje pizza med lite isbergssallad, tomat och rödlök. Ringla över vitlökssås och servera direkt.