



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Gyrospizza med steinovnsbakt bunn, feta, tomat og rødløk

Gyrospizza

1 stk rødløk
1 pakke cherrytomater
1 pakke oliven
1 bunt timian
2 stk pizzabunner
1 pakke urtedressing
250 g grillet gyroskjøtt
50 g fetaost

🏠 olivenolje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Gyrospizza:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og del cherrytomatene i to eller fire. Kutt olivenene i tynne skiver. Dra bladene av timianstilkene.
- 3 **Gyrospizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel urtedressing utover pizzaene med en slikkepott. Topp med gyroskjøttet og rødløken. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter. Ta pizzaene ut av ovnen, og strø over cherrytomatene, olivenene og timianbladene. Smuldre fetaosten over. Drypp over olivenolje, og krydre med salt og pepper.

Tips fra kokken: Du kan godt steke pizzaene med all toppingen. Om du får rester av urtedressing, og du har litt agurk hjemme, kan du lage en rask tzatziki. Grovrev agurken, og bland den med urtedressing.