



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tikka masala pizza med blomkål, koriander og lettsyltet rødløk

Tikka masala pizza

½–1 stk blomkål
180 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½–1 glass tikka masala-paste
½ pakke lett urtedressing
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
1 pakke garam masala

Topping

½ stk rødløk
½ bunt koriander
½ pakke lett urtedressing
½ glass mangochutney
2 ss eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B
1 ss sukker ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Tikka masala pizza:** Del blomkålen i små buketter og skjær kyllingen i små biter. Bland kyllingen og blomkålen sammen med tikka masala-pasten og halvparten av urtedressing i en skål. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek blomkålen og kyllingen i 2–3 minutter, til kyllingen er halvstekt. Rør pizzasausen sammen med garam masalakrydderet.

3. **Tikka masalapizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover et stekebrett med bakepapir. Fordel tomatsausen jevnt utover pizzabunnene, og topp med kyllingen og blomkålen. Stek pizzaene midt i ovnen i 6–7 minutter, til de er gylne.

4. **Topping:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Vend løkskivene sammen med 1 ss sukker og 2 ss eddik i en skål. La løken marinere frem til pizzaen er ferdig, og vend inn koriander. Ringle resten av urtedressing over de ferdigstekte pizzaene, og topp med løksalaten og små klikker av mangochutneyen.



TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et jevnere resultat.