



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk pitapizza med kjøttdeig og linser, kokoskrem og grønnsaker i syrlig mangodressing

Indisk pitapizza

½ stk rødløk
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
½ glass butter chicken-paste
3-4 stk fullkornspita
🏠 ½ ts salt

Grønnsaker i syrlig mangodressing

½ stk rødløk
½-1 stk sitron
1 stk tomat
½ stk agurk
½ glass mangochutney

Tilbehør

½ bunt koriander
½ pakke kokoskrem

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Indisk pitapizza:** Skrell og finhakk halve rødløken. Ha kjøttdeigen i en bolle med rødløken, butter chicken-pasten og ½ ts salt, og bland godt sammen.
- 3 **Indisk pitapizza, fortsettelse:** Del pitabrødene i to på langs, så du får 6-8 tynne brød. Fordel pitabrødene med snittflaten opp, utover et stekebrett med bakepapir. Legg en klump med kjøttblanding på hver av brødene og trykk det utover, så det dekker mesteparten av brødet. Stek pizzaene midt i ovnen i 6-8 minutter, til kjøttet er gjennomstekt.
- 4 **Grønnsaker i syrlig mangodressing:** Kutt resten av rødløken i så tynne skiver du klarer. Ha rødløken i en bolle med saften fra halve sitronen og mangochutneyen. Rør godt sammen. Skyll og kutt tomaten og agurken i små terninger. Vend det inn med rødløken. Smak til med salt, pepper og eventuelt mer sitron.
- 5 **Tilbehør:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Kutt et lite hjørne på pakken med kokoskrem, og topp pizzaene med kokoskremen og korianderen. Server grønnsakssalaten ved siden av.
- 6 **Restetips:** Pitapizzaene er også supre å spise som lunsj dagen etter hvis det skulle bli rester etter middagen.

Tips fra kokken: Bruk gjerne plasthansker når du skal fordele kjøttet på brødene!