

Pizza med stegt Teriyaki-pølse

Samlet tid **35 min.**

Næringsindhold:
2899 kJ / 692 kcal

Fedt: **36,8 g** Protein: **30,8 g**
Kulhydrater: **58,8 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

- 2** pakker pizzadejblanding à 145 g
- 1 spsk.** olie
- 4** svinepølser uden skind, skåret i små stykker
- 100 ml** Kikkoman Teriyaki Sauce med Ristet Hvidløg
- 1** lille grøn peberfrugt, udkernet og skåret i skiver
- 0,5** lille løg, snittet i tynde skiver
- 2** stk. mozzarella-kugler à 125 g, plukket i små stykker
- 0,5 tsk.** chiliflager
- 2** forårsløg

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Varm ovnen op til 220 °C/varmluftsovn 200 °C (gas: trin 8). Tilbered pizzadejene efter anvisningen på pakken.

Step 2

Varm olien op på en pande, og svits pølsestykkerne i 3-4 minutter, til de er brune på alle sider. Skru ned for varmen, og tilsæt Teriyaki sauce med ristet hvidløg og 50 ml vand. Bland saucen godt med pølserne, og lad det hele simre i et minut under omrøring. Tag derefter panden af blusset.

Step 3

Rul pizzadejene ud til to pizzabunde med en diameter på ca. 25 cm, og læg dem på hver sin bageplade. Fordel pølsestykkerne og saucen på de to pizzabunde, og drys med peber og løg.

Step 4

Bag pizzaerne i 5-6 minutter. Tag dem derefter ud af ovnen, og drys med mozzarella. Sæt pizzaerne i ovnen igen, og bag videre i 5-6 minutter, indtil osten er smeltet.

Step 5

Drys med chiliflager og forårsløg før servering.