

Pizzapinde i mexikansk stil

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3504 kJ / 834 kcal

Fedt: **26,9 g** Protein: **32,7 g**
Kulhydrater: **107,3 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

- 1** pizzadej (købt i butikken, på køl, ca. 400 g)
- 100 g** cherrytomater
- 100 g** sukermajs (på dåse)
- 100 g** kidneybønner (på dåse)
- 100 g** revet ost
- 4 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
- 2 spsk.** tomatpuré
- Frisk kværnet peber
- chilipulver eller flager
- frisk eller tørret oregano, gnedet
- Slik- eller cocktailpinde

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skær tomaterne i små tern. Hak majs og kidneybønner fint.

Step 2

Bland tomater, majs, kidneybønner og ost med Kikkoman sojasauce og tomatpuré og smag til med peber, chili og oregano.

Step 3

Forvarm ovnen op til 200 °C varme (180 °C varmluft) og beklæd en bageplade med bagepapir. Dæk pizzadejen med grøntsags- og osteblandingen, rul den forsigtigt sammen, men stramt, og skær den i 2-3 cm tykke skiver med en skarp kniv.

Step 4

Læg de runde skiver pizzadej side om side på den forberedte bageplade, og bag dem i den forvarmede ovn i omkring 15 minutter, indtil osten er smeltet.

Step 5

Saml dem med slik- eller cocktailpinde og servér.