



KYCKLINGPIZZA MED CHILIPPEPPAR OCH KORIANDE

Metod: Direkt grillning **Förberedelsetid:** 10 minuter

Ingredienser:

3 msk olivolja
350 gr benfria kycklingbröst
1 knippe färsklök, skivad
1 röd chilipeppar, urkärnad och hackad
1 röd paprika, strimlad
100 gr champinjoner, skivade
3 tsk färsk koriander, hackad
30 Ø cm pizzadeg (egen eller färdigköpt)
1 tsk chiliolja
170 gr mozzarellaost, strimlad
Salt och peppar efter smak
Ytterligare pålägg efter smak

Förberedelser & tillagning

1. Pensla kycklingbrösten med olivolja. Krydda med salt, peppar och chili. Ställ in grillen på MEDIUM värme och direkt grillmetod. Lägg på kycklingbrösten, vänd dem en gång och låt dem bli genomgrillade. Lyft av kycklingbrösten från grillen och skär dem i tunna skivor
2. Lägg paprikan på grillen och grilla tills den är het men inte helt genomgrillad. Låt den kallna något och skär den, löken, champinjoner och ev. andra pålägg. Blanda den återstående olivoljan och chilin med koriander, salt och peppar. Sila bort överflödig olja, täck och ställ åt sidan.
3. Pensla pizzan med chiliolja och fördela kycklingskivorna jämnt över hela pizzadegen. Strö sedan över grönsakerna och kryddblandningen och toppa med mozzarellaosten.
4. Grilla pizzan (gärna på en förvärmad pizzasten) med grillen inställd på HIGH i 5-10 minuter eller tills pizzan är frasig och gyllenbrun och osten bubblar.
5. Se instruktioner för pizzasten.
6. Skär upp och servera varm.