

Oppskrift

# Hvit pizza med kylling, artisjokk, rødløk og basilikum



1. Sett ovnen til 250 °C.

Bland kylling, olje og chili i en liten bolle og sett til side.

2. Del artisjokk i biter og løk i tynne skiver.

### 3. Hvit saus:

Bland sammen rømme og chevre til en jevn saus og smør på pizzabunnen.

4. Fordel kylling, artisjokk og rødløk over sausen og stek pizzaen til den begynner å bli gyllen.

Server med et dryss basilikum og ev. litt chiliflak.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Strimlet Kokt 5x1kg Enh



## Ingredienser

Pizzabunn	1 stk
Prior sousvidekokt kyllinglår i biter	170 g
Olje	1 ss
Tørkede chiliflak	1 ts

Rømme	3 ss
-------	------

Chevre	50 g
--------	------

Artisjokk	100 g
-----------	-------

Rødløk	0,5 stk
--------	---------

Basilikumblader