

Oppskrift

Pizza med Meksikanske kjøttboller, hjemmelaget pizzasaus, grillet avokado og tortillachips



1

Pizzasaus

Finhakk løk, hvitløk, chili og paprika.

Stek i olivenolje i ca. 5 minutter.

Tilsett spisskummen, paprikapulver, sukker, salt og pepper.

Fres lett i et par minutter.

Tilsett tomater og la sausen putre i 20-25 minutter, til ønsket konsistens.

Smak eventuelt til med mer salt og pepper.

Bruk som den er eller kjør den i en kjøkkenmaskin til en jevn saus og sett til side.

2

Grillet avokado

Del avokado i båter og grill raskt i en varm grillpanne.

3

Varm opp stekeovn til 250-300°, gjerne med pizzafunksjon.

Bak ut pizzadeigen, smør over pizzasaus og strø på revet ost.

Del mozzarella i tynne skiver og legg på.

Del kjøttboller i to og fordel over.

Stek pizzaene til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Server pizza toppet med grillet avokado, knust tortillachips og koriander.

Tips! Server gjerne med rømme smaksatt med litt lime ved siden av.

Grunnopskrifter på pizzadeig finner du her:

[Grunnopskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00](#)

[Grunnopskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Meksikansk Kryd 2x2,5kg Fr E



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnopskrift

Pizzasaus

Gul løk

1 stk

Pizzasaus

Grillet avokado

Hvitløksfedd	3 stk
Chili	1 stk
Rød paprika	1 stk
Olivenolje	3 ss
Spisskummen	1 ts
Paprikapulver	1 ts
Sukker	0,5 ts
Hermetiske tomater (og/eller slappe, ferske tomater)	400 g
Salt og pepper	

Grillet avokado

Avokado	1 stk
Litt olje	
Pizzasaus	80 g
Revet ost	200 g
Mozzarella	200 g
Gilde Meksikanske kjøttboller	400 g
Tortillachips	100 g

Pizzasaus

Grillet avokado

Grillet avokado

Frisk koriander