



Foto: Ulf Svensson

## Pizza med tandoorikykling

Ingredienser 1 sats

### Pizzadeg

25 g jäst  
 2,5 dl vatten  
 2 msk olivolja  
 0,5 tsk salt  
 6,5 dl vetemjöl

### Fyllning

2 st kycklingfiléer  
 2 msk tandoorichicken kryddmix  
 1 msk olivolja  
 280 g pastasås napoli  
 2 msk barbecue steaksås  
 1 st rödlök  
 1 st gul paprika  
 1 st röd paprika  
 1 burk ananas i skivor  
 1 tsk torkad oregano  
 4 dl ost, riven

### **Tillagning: Pizza med tandoorikykling**

Pizza kan varieras i det oändliga. Här förenar sig Italien med Indien.

Johan lagar sin egen tomatsås och ger den extra god, lite rökig smak av barbecuesås. Vi har förenklat lite. Självklart kan du göra din egen tomatsås och krydda den med barbecuesås.

1. Börja med pizzadegen. Finfördela jästen i en bunke och häll över ljummet vatten och rör tills jästen löst sig. Blanda i olja, salt och vetemjöl och arbeta degen smidig i bunken, låt jäsa 30-40 min.

2. Skär kycklingfiléerna i cm-stora kuber. Lägg dem i en plastpåse och tillsätt tandoorikrydda och 1 msk olivolja. Blanda och låt stå medan övriga ingredienser till fyllningen förbereds.

3. Blanda pastasås med barbecuesås. Skala och skär rödlök i tunna klyftor. Skär paprikorna i strimlor och ananasen i mindre bitar. Hetta upp en stekpanna och stek kycklingtärningarna ca 5 min eller tills de är helt genomstekta.

4. Sätt ugnen på 225°. Tryck ut degen på en plåt klädd med bakplåtspapper. Bred på tomatsåsen och fördela lök, paprika, kyckling och ananas jämt över pizzan. Strö över oregano och ost.

Låt pizzan jäsa ca 10 min. Grädda på nedersta falsen ca 15 min. Strö eventuellt över lite färsk oregano vid servering.