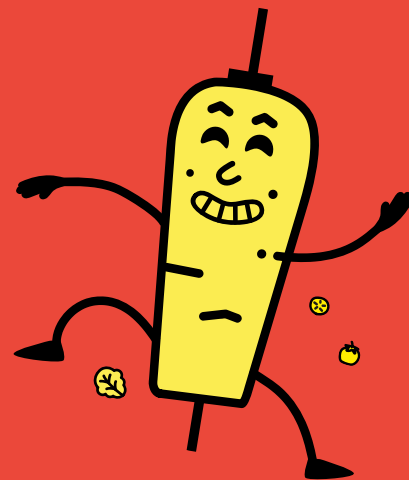


KYLLINGKEBAB PINSA



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍽️ Mild

Kyllingkebab Pinsa — italiensk pinsabunn toppet med saftig kyllingkebab, smeltet cheddar, pomes og frisk salat. En perfekt blanding av sprøtt, saftig og digg!

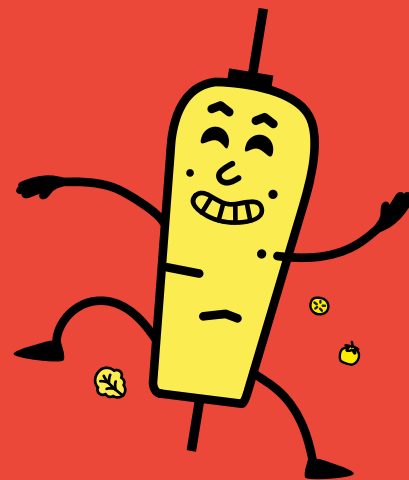
Ingredienser (2 porsjoner)

1 pk YummyTime Kyllingkebab
2 stk pinzabunner
1 boks tomatsaus (gjerne pizzasaus)
1 pk revet cheddarost
1 pose Babyleaf Mix eller annen salatmiks
Jalapeños (valgfritt, gjerne søte)
1 liten pose pomes frites

Slik gjør du:

- ☐ Sett ovnen på 225 °C (over- og undervarme).
- ☐ Stek pomes frites etter anvisning på pakken.
- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne til det får lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Smør tomatsaus på pinzabunnene.
- ☐ Strø over revet cheddarost.
- ☐ Topp med kyllingkebab og jalapeños (hvis ønskelig).
- ☐ Topp med kjøtt (og jalapeños om ønskelig).
- ☐ Strø over revet cheddarost.
- ☐ Stek pinzaene midt i ovnen i 8—10 minutter, til osten er smeltet og bunnen er sprø.
- ☐ Topp med pomes, salatmiks og en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) før servering.

KYLLINGKEBAB Pinsa



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍲 Mild

Kyllingkebab Pinsa — italiensk pinsabunn toppet med saftig kyllingkebab, smeltet cheddar, pomes og frisk salat. En perfekt blanding av sprøtt, saftig og digg!

Ingredienser (4 porsjoner)

2 pk YummyTime Kyllingkebab

4 stk pinzabunner

1–1,5 boks tomat saus

1,5 pk revet cheddarost

1–1,5 pose Babyleaf Mix

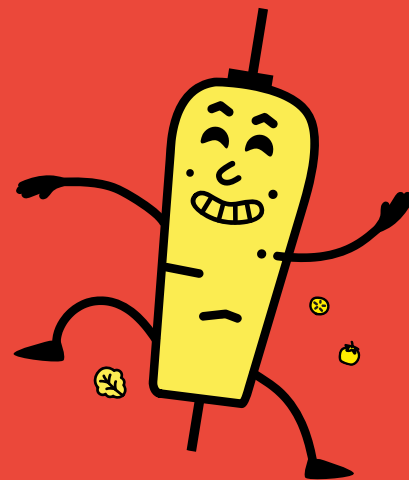
Jalapeños etter ønske

1 pk pomes frites

Slik gjør du:

- ☐ Sett ovnen på 225 °C (over- og undervarme).
- ☐ Stek pomes frites etter anvisning på pakken.
- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne til det får lett stekeskorpe (5–6 minutter).
- ☐ Smør tomat saus på pinzabunnene.
- ☐ Strø over revet cheddarost.
- ☐ Topp med kyllingkebab og jalapeños (hvis ønskelig).
- ☐ Topp med kjøtt (og jalapeños om ønskelig).
- ☐ Strø over revet cheddarost.
- ☐ Stek pinzaene midt i ovnen i 8–10 minutter, til osten er smeltet og bunnen er sprø.
- ☐ Topp med pomes, salatmiks og en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) før servering.

KYLLINGKEBAB PINSA



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍲 Mild

Kyllingkebab Pinsa — italiensk pinsabunn toppet med saftig kyllingkebab, smeltet cheddar, pomes og frisk salat. En perfekt blanding av sprøtt, saftig og digg!

Ingredienser (6 porsjoner)

3 pk YummyTime Kyllingkebab
6 stk pinzabunner
2 bokser tomatsaus
2 pk revet cheddarost
2 poser Babyleaf Mix
Jalapeños etter ønske
1,5 pk pomes frites

Slik gjør du:

- ☐ Sett ovnen på 225 °C (over- og undervarme).
- ☐ Stek pomes frites etter anvisning på pakken.
- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne til det får lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Smør tomatsaus på pinzabunnene.
- ☐ Strø over revet cheddarost.
- ☐ Topp med kyllingkebab og jalapeños (hvis ønskelig).
- ☐ Topp med kjøtt (og jalapeños om ønskelig).
- ☐ Strø over revet cheddarost.
- ☐ Stek pinzaene midt i ovnen i 8—10 minutter, til osten er smeltet og bunnen er sprø.
- ☐ Topp med pomes, salatmiks og en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) før servering.