

Meksikolaistyylliset pizzatikkarit

kokonaisaika **25 min** 10 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3504 kJ / 834 kcal

Rasva: **26,9 g** Proteiini: **32,7 g**
Hiilihydraatit: **107,3 g**

AINEKSET

2 annosta

1 pizzataikinaa (valmiina kaupasta, n. 400 g)
100 g kirsikkatomaatteja
100 g säilykemaissia
100 g säilykekidneypapuja
100 g juustoraastetta
4 tl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl tomaattipyrettä
Vastajauhettua pippuria
Chilijauhetta tai -hiutaleita
Tuoretta tai kuivattua oreganoa
tikkarinvarsia

VALMISTUS

Vaihe 1

Levitä pizzataikina. Leikkaa tomaatit pieniksi kuutioiksi. Hienonna maissi ja kidneypavut.

Vaihe 2

Sekoita keskenään tomaatit, maissi, kidneypavut, juustoraaste, Kikkomanin soijakastike ja tomaattipyre. Mausta pippurilla, chilillä ja oreganolla.a

Vaihe 3

Lämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilma 180 °C). Laita uunipellille leivinpaperi. Levitä pizzataikinan päälle juusto-kasvisseos. Kääri taikina varovaisesti tiukaksi rullaksi. Leikkaa 2–3 cm:n paksuisiksi viipaleiksi terävällä veitsellä.

Vaihe 4

Aseta pizzataikinapalat uunipellille. Paista esilämmitetyssä uunissa 15 minuutin ajan, kunnes pikkupizzat ovat kullanruskeita.

Vaihe 5

Kiinnitä tikkarinvarret ja tarjoile.