

Calzone med chipotle fläsk och ost

Total tid **180 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse **90 Min.** Tillagningstid **30 Min.** Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):
5.746 kJ / 1.373 kcal

Fett: **83 g** Protein: **61 g**
Kolhydrater: **93 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	fläskfilé
90 ml	<u>Kikkoman Teriyaki marinad</u>
1 tsk	torkad oregano
1	kvist rosmarin
1	kvist timjan
50 ml	olja för stekning
1 nypa	salt
1 nypa	peppar
300 g	pizzadeg
3 msk	passerade tomater
3 msk	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung</u>
150 g	riven mozzarella
1 msk	hackad chipotle
3	basilikablad
3 msk	olivolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

300 g fläskfilé - **90 ml** Kikkoman Teriyaki marinad - **1 tsk** torkad oregano - **1** kvist rosmarin - **1** kvist timjan - **50 ml** olja för stekning - **1 nypa** salt - **1 nypa** peppar

Skär fläsket i strimlor. Krydda med Kikkoman Teriyaki marinad, oregano, salt, peppar och hackade örter och ställ åt sidan för att marinera i minst 30 minuter. Efter denna tid, stek köttet i en panna med olja tills det är brunt.

Steg 2

3 msk passerade tomater - **3 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung - **1 msk** hackad chipotle

Blanda de passerade tomaterna, Kikkoman Teriyaki BBQ-sås Honung och chipotle.

Steg 3

300 g pizzadeg - **150 g** riven mozzarella - **3** basilikablad - **3 msk** olivolja

Kavla ut pizzadegen. Täck med såsen från steg 2 och strö över osten. Lägg på fläskstrimlorna och basilikabladen. Forma till en snygg calzoneform. Vik över kanterna och ringla över olivoljan.

Steg 4

Grädda på galler i gjutjärnsgryta eller ugn i ca 20-30 minuter (210°C).