

# Pizzaklubbor i mexikansk stil

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):  
**3.504 kJ / 834 kcal**

Fett: **26,9 g** Protein: **32,7 g**  
Kolhydrater: **107,3 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

**1** pizzadeg (kyld, ca 400 g)  
**100 g** körsbärstomater  
**100 g** majs (på burk)  
**100 g** kidneybönor (på burk)  
**100 g** riven ost  
**4 tsk** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)  
**2 msk** tomatpuré  
Nymalen peppar  
chilipulver eller flingor  
färsk eller torkad  
oregano, gnuggad  
Pinnar för klubbor

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Rulla ut pizzadegen. Tärna tomaterna i små tärningar. Finhacka majs och kidneybönor.

### Steg 2

Blanda tomater, sockermajs, kidneybönor och ost med Kikkoman sojasås och tomatpuré och smaka av med peppar, chili och oregano.

### Steg 3

Värm ugnen till 200°C (180°C varmluftsugn) och klä en plåt med bakplåtspapper. Täck pizzadegen med grönsaks- och ostblandningen, rulla ihop degen försiktigt men tätt och skär i 2-3 cm tjocka skivor med en vass kniv.

### Steg 4

Lägg de runda pizzadegskivorna på den förberedda bakplåten och grädda i den förvärmda ugnen i cirka 15 minuter tills de är gyllenbruna.

### Steg 5

Ordna med klubbpinnarna och servera.