

Tunnbröd med aromatisk pepparpasta

Total tid **35 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.840 kJ / 440 kcal

Fett: **21 g** Protein: **13 g**

Kolhydrater: **48 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Till tunnbröden:

160 g vanligt mjöl
0,5 tsk salt
0,5 tsk bakpulver
100 g grekisk yoghurt
1 msk olivolja

Till den aromatiska pepparpastan:

3 röda paprikor, rostade och skalade
100 g chipotle adobo, konserverad
2 vitlöksklyftor, hackade
1 msk olivolja
1 msk citronjuice
2 msk [Kikkoman Teriyaki marinad](#)

Till topping:

6 ansjovisfiléer, avrunna och hackade
150 g körsbärstomater, halverade
10 g färska basilikabladd, till garnering (valfritt)
1 msk olivolja, för att ringla över

FÖRBEREDELSE

Steg 1

160 g vanligt mjöl - **0,5 tsk** salt - **0,5 tsk** bakpulver - **100 g** grekisk yoghurt - **1 msk** olivolja

Blanda mjöl, salt och bakpulver i en bunke. Tillsätt den grekiska yoghurten och olivoljan, blanda väl tills en deg bildas. Om degen är för kladdig, tillsätt gradvis mer mjöl. Knåda på en lätt mjölad yta i ca 5 minuter tills den är slät. Dela i två lika stora delar och forma varje del till en boll. Rulla ut varje boll till en tunn cirkel. Hetta upp en panna på medelvärme och smörj lätt med olivoljan. Stek varje tunnbröd i 2-3 minuter på varje sida tills de är gyllenbruna och genomstekta. Ställ åt sidan.

Steg 2

3 röda paprikor, rostade och skalade - **100 g** chipotle adobo, konserverad - **2** vitlöksklyftor, hackade - **1 msk** olivolja - **1 msk** citronjuice - **2 msk** [Kikkoman Teriyaki marinad](#) - **6** ansjovisfiléer, avrunna och hackade - **150 g** körsbärstomater, halverade - **10 g** färska basilikabladd, till garnering (valfritt) - **1 msk** olivolja, för att ringla över
Finhacka den rostade paprikan, chipotlen och vitlöken på en skärbräda. Tillsätt olivolja och citronjuice och blanda till en pasta. Smaksätt med Kikkoman Teriyaki marinad efter smak. Bred ut en rejäl mängd av den aromatiska pepparpastan över varje tunnbröd. Strö hackad ansjovis och halverade körsbärstomater ovanpå. Ringla olivoljan över tunnbröden och garnera med de färska basilikabladen.