

RECEPT | TID: UNDER 45 MINUTER

# Vild pitapizza med älgfärs och avokadohack

★★★★★ 11 röster

Vild pitapizza med älgfärs och avokadohack är ett lite annorlunda recept på minipizzor med kryddad älgfärs och läskande avokadohack. Spännande och rolig middagsmat.

Detta är ett recept från ICAs matkasse v 9, 2011.



**Handla pizzerian på nätet!** Börja handla online

## Ingredienser

Portioner: 8 pizzor

- 500 g älgfärs
- 1 rödlök
- 2 tsk spiskummin
- 2 tsk chilipulver
- 1 tsk paprikapulver
- 1 tsk salt
- 1 krm peppar
- 8 pitabröd
- 1 dl tomatpuré
- 1 msk olivolja
- 75 g riven ost (75 g motsvarar ca 2 dl)

## Avokadohack

- 2 mogna avokado

## Så här gör du

1. Tina färsen om den är fryst.
2. Sätt ugnen på 250°C.
3. Skala och skär rödlöken i tunna skivor. Blanda färsen med spiskummin, chilipulver, paprikapulver, salt och peppar.
4. Lägg pitabröden på en plåt med bakplåtspapper. Bred tomatpuré på pitabröden, men spara en kant på ca 1 cm runt om. Pensla kanterna med oljan. Strö över riven ost. Fördela färsen i små platta klickar. Lägg på löken.
5. Grädda mitt i ugnen 7–8 minuter, gärna i två omgångar om det blir trångt på plåten. Gör avokadohacket under tiden.
6. **Avokadohack:** Dela, kärna ur och gröp ut avokadon. Skär avokado och tomater i tärningar och blanda med limejuice, kajennpeppar, persilja, salt och peppar.
7. Servera pitapizzorna med avokadohacket.

• 3 tomater

---

• 1 msk pressad limejuice

---

• 1 krm kajennpeppar

---

• 1/2 kruk hackad persilja

---

• 1/2 tsk salt

---

• 1 krm peppar

---