KIKKOMAN

Calzone med chipotlekrydret svin og ost

total tid **180 min.** **60 min.** tilberedningstid **90 min.** koketid **30 min.** marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
5.746 kJ / 1.373 kcal

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

INGREDIENSER

2 porsjoner

300 g	indrefilet av svin
0,9 dl	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 ts	tørket oregano
1	kvist rosmarin
1	kvist timian
0,5 dl	stekeolje
1 klype	salt
1 klype	pepper
300 g	pizzadeig
3 ss	tomatpassata
3 ss	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak
150 g	revet mozzarella
1 ss	hakket chipotle
3	basilikumblader
3 ss	olivenolje

TILBEREDNING

Steg 1

300 g indrefilet av svin - **0,9 dl** Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 ts** tørket oregano - **1** kvist rosmarin - **1** kvist timian - **0,5 dl** stekeolje - **1 klype** salt - **1 klype** pepper
Skjær svinefileten i strimler. Krydre med Kikkoman Teriyaki Marinade, oregano, salt, pepper og hakkede urter, og la stå til marinering i minst 30 minutter. Etterpå steker du kjøttet i en stekepanne med olje til det brunes.

Steg 2

3 ss tomatpassata - **3 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak - **1 ss** hakket chipotle
Bland tomatpassata, Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning og chipotle.

Steg 3

300 g pizzadeig - **150 g** revet mozzarella - **3** basilikumblader - **3 ss** olivenolje
Rull ut pizzadeigen. Smør på sausen fra steg 2 og dryss over ost. Legg på svinestrimlene og basilikumbladene. Brett deigen over fyllet slik at du får en fin calzoneform. Brett så opp deigkanten rundt hele calzonen, og hell over olivenolje.

Steg 4

Stek i støpejernsgryte over åpen flamme eller i stekeovnen i ca. 20-30 minutter (210°C).