KIKKOMAN

Flatbreads med aromatisk paprikasaus

total tid **35 min.** **15 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.840 kJ / 440 kcal

Fett: **21 g** Protein: **13 g**
Karbohydrater: **48 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Flatbreads:

160 g	hvetemel
0,5 ts	salt
0,5 ts	bakepulver
100 g	gresk yoghurt
1 ss	olivenolje

Aromatisk paprikasaus:

3	røde paprika, stekt og skrelt
100 g	chipotle i adobosaus, hermetisert
2	hvitløksfedd, hakket
1 ss	olivenolje
1 ss	sitronsaft
2 ss	Kikkoman Teriyaki Marinade

Topping:

6	ansjosfileter, avsilt og hakket
150 g	cherrytomater, delt i to
10 g	ferske basilikumblader, til garnityr (valgfritt)
1 ss	olivenolje, til å ringle over

TILBEREDNING

Steg 1

160 g hvetemel - **0,5 ts** salt - **0,5 ts** bakepulver - **100 g** gresk yoghurt - **1 ss** olivenolje
Bland mel, salt og bakepulver i en miksebolle. Tilsett gresk yoghurt og olivenolje, miks godt til du får en deig. Hvis deigen blir for klebrig, tilsett gradvis mer mel. Dryss litt mel på en benkeplate og kna deigen i ca. 5 minutter til den blir smidig. Del den i to like porsjoner og form hver av dem til en ball. Kjevl hver ball ut til en tynn sirkel. Varm opp en stekepanne på middels varme og smør den med olivenolje. Stek hvert flatbread i 2-3 minutter på hver side til det er gyllenbrunt og gjennomstekt. Legg dem til side.

Steg 2

3 røde paprika, stekt og skrelt - **100 g** chipotle i adobosaus, hermetisert - **2** hvitløksfedd, hakket - **1 ss** olivenolje - **1 ss** sitronsaft - **2 ss** Kikkoman Teriyaki Marinade - **6** ansjosfileter, avsilt og hakket - **150 g** cherrytomater, delt i to - **10 g** ferske basilikumblader, til garnityr (valgfritt) - **1 ss** olivenolje, til å ringle over
Finhakk stekt paprika, chipotle og hvitløk på en skjærefjøl. Tilsett olivenolje og sitronsaft og miks til en tykk saus. Smak til med Kikkoman Teriyaki Marinade. Smør en sjenerøs mengde aromatisk paprikasaus på hvert flatbread. Dryss hakket ansjos og halve cherrytomater over paprikasausen. Ringle olivenoljen over begge flatbreads og garner med ferske basilikumblader.