

Birkebeinerpizza med spekeskinke



Pizza med 100% norsk spekeskinke

1

Slik gjør du

Begynn med å sette stekeovnen på 225 grader. Stek så kantarellene i smør, og krydre med salt og pepper. Smør pitabrødene med rømme, legg på revet ost og kantareller.

2

Stek på 225 grader til brødet har fått farge og osten er smeltet. Riv spekeskinke i mindre biter, og fordel oppå birkebeinerpizzaene. Dryss over vårløk, og server.

Birkebeinerpizzaene kan også stekes i bålpanne og serveres i friluft

Ingredienser

Du trenger

Kantareller 1 pk

Smør

Salt & Pepper

Pitabrød 4 stk

Spekeskinke 8 skiver

Vårløk 2 stk

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten