

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Pitapizza med lammeskav

Image not found or type unknown



## 1

### Begynn med den hvite pizzasausen

Bland sammen creme fraiche, cilli, hvitløk, salt og pepper og rør sammen. La den sette seg mens du tilbereder resten av pizzatoppingen.

## 2

### Slik gjør du med resten av toppingen

Start med å finhakke chili, hvitløk og bland sammen med creme fraiche, olivenolje, salt og pepper. Sett kjølig.

## 3

Varm olje i en stekepanne på middels varme, tilsett lammeskaven og smak til med spisskummen, oregano og paprikakrydder. Stek til kjøttet er gjennomstekt.

## 4

Forvarm ovnen til 200 grader. Fordel pizzasausen over pitabrødene og topp med ferdigstekt lammeskav. Del rødløk i skiver og legg over sammen med smuldret fetaost og oliven i skiver.

# 5

Stek midt i ovnen i ca 10 minutter. Topp med grovhakket dill og koriander.

## Ingredienser

### Du trenger

Lammeskav 400 g  
Olivenolje 2 ss  
Spisskummen 1 ts  
Oregano 1 ts  
Paprikapulver 1 ts  
Fetaost 200 g  
Rødløk 0,5 stk  
Pitabrød 6 stk

### Hvit pizzasaus

Crème fraîche 3 dl  
Rød Chili 0,5 stk  
Hvitløksfedd 1 stk  
Olivenolje 2 ss  
Salt & Pepper

### Topping

Koriander  
dill

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten