

Pinnekjøttpizza med juletopping



Hvor deilig er det ikke med pizza i romjulen? Her har du en variant der du kan bruke restene av pinnekjøttet til topping sammen med friskt granateple. Denne retten kan ta opp til 1 time å lage dersom du lager bunnen selv.

1

Pizzadeig

Bland mel, gjær og salt i en bakebolle og ha i vann og olivenolje. Elt deigen smidig i en kjøkkenmaskin, ca 10 min. Dekk toppen med plastfolie og la deigen heve i 30 min på et lunt sted. Kjevle ut 4 porsjonspizzaer så tynt du klarer og legg de på bakepapir.

2

Pizzafyll

Bland crème fraiche med hakket hvitløk, salt, pepper og honning og smør bunnene. Ha over godt med revet ost og topp med rødløk i ringer og revet pinnekjøtt.

3

Sett i ovnen og ha over topping

Stek pizzaene i ca 8-10 min og ha over granateplefrø, skivede epler vendt i saften av lime, godt med ruccula og timian.

En deilig julepizza!

Tips: Prøv tyttebær istedenfor granateple hvis det er det du har i hus, eller bytt pinnekjøtt med ribbe. Grønncål er også godt til istedenfor ruccula, men la den steke med de siste minuttene hvis du velger det.

God jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Pizzadeig - Obs: Tilberedningstid + heving tilsvarer ca 1. time. Du kan også bruk fersk ferdig pizzabunn!

Hvetemel	500 g
Gjær	1 pose (tørrgjær)
Salt	1 ts
Vann (fingervarmt)	3 dl
Olivenolje	3 ts

Pizzafyll / Saus

Gilde Pinnekjøtt	400 g
Crème fraîche	1 boks
Hvitløk	2 fedd
Flytende honning	1 ts
Revet ost	200 g
Parmesan	50 g
Salt & Pepper	

Topping

Granateple	1 stk
Epler	1 stk (Rødt)
Lime	1 stk
Ruccola	1 pk
Timian	1 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose