



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit pizza med villhjorteskav, aromasopp og sprø grønnkål, toppet med rørte tyttebær og lagret ost

Sprø grønnkål

100 g strimlet grønnkål

Hvit pizza med villhjorteskav

1 stk rødløk
100 g aromasopp
250 g villhjorteskav
1 pakke urtemiks
2 stk pizzabunner
2 pakker hvitløksdressing

Topping

1 stk Grana Padano
60 g rørte tyttebær

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Sprø grønnkål:** Fordel kålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje. Stek den midt i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den er sprø. Snu gjerne på kålen halvveis i steketiden. Krydre med litt salt.
- 3 **Hvit pizza med villhjorteskav:** Skrell rødløken, og børst soppen fri for jord. Kutt løken og soppen i skiver (se tips). Ha hjortekjøttet og soppen i en bolle, og krydre med urtemiks, salt og pepper, og vend inn litt olje.
- 4 **Hvit pizza med villhjorteskav, fortsettelse:** Sett en rist midt i stekeovnen, og varm opp ovnen til 250 grader varmluft. Fordel pizzabunnene på bakepapir. Fordel hvitløksdressing, løkskivene, soppen og hjorteskaven utover pizzabunnene. Stek pizzaene på risten i stekeovnen i omtrent 10 minutter, eller til pizzabunnene er sprø, og hjortekjøttet er stekt.
- 5 **Topping:** Topp de ferdigstekte pizzaene med litt av de rørte tyttebærene og kålen. Høvl eller riv over Grana Padano-osten med en osthøvel eller et rivjern.

Tips fra kokken: Topp gjerne pizzaene med syltet rødløk. Kok opp 2 dl vann med 1 dl sukker og ½ dl eddik, og la rødløkskivene trekke i laken i 4 minutter.