



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza Rosso med sitronmarinert kylling og jordskokk servert med lettsyltet rødløk og ranchdressing

## Pizza Rosso

180 g utbenet kyllinglår u/skinn  
½ stk sitron  
100–250 g jordskokk  
½–1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper  
2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus  
100 g revet ost  
🏠 1 ss soyasaus

## Lettsyltet rødløk

1 stk rødløk  
½ stk sitron  
🏠 1 ts sukker

## Ranchdressing

1 pakke persillade  
150 g crème fraîche  
🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
- 2 **Pizza Rosso, forberedelse:** Del kyllingen i små biter, behold gjerne fettene på for mer smak. Ha kyllingen i en skål. Skyll sitronen og jordskokkene. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen. Vend sitronskallet, saften fra halve sitronen og 1 ss soyasaus inn med kyllingen, og la det marinere i skålen. Kutt jordskokkene i tynne skiver (se tips), og vend de i litt olje og kryddermiksen.
- 3 **Pizza Rosso:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med marinaden i omtrent 3 minutter, til den er gyllen.
- 4 **Pizza Rosso, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø osten over. Fordel kyllingbitene og jordskokkskivene utover pizzaene, og stek dem i ovnen i 6–8 minutter. Ha gjerne stekesjyen fra kyllingen på pizzaene også. Bytt plass på brettene hvis du steker flere pizzaer samtidig, for et jevner resultat.
- 5 **Lettsyltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Press saften fra resten av sitronen i en skål, og rør inn 1 ts sukker og litt salt. Vend inn løken.
- 6 **Ranchdressing:** Ha crème fraîche og persilladen i en liten skål. Vend det hele godt sammen, og smak til med salt og pepper.
- 7 Topp pizzaene med den lettsyltede rødløken, og drypp ranchdressing over. Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Har du en mandolin kan den gjerne brukes til jordskokken. Jo tynnere skivene blir, jo sprøere blir resultatet.