



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.