



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Pizza Rosso

200 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ stk sitron
100–250 g jordskokk
½ pose glutenfri
soyasaus
½–1 pakke kryddermiks
med fennikel og pepper
½ boks hakkede
tomater
2 stk pizzabunner
100 g revet ost

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 fettete 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 ½ pose 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 gylden. Ha de hakkede tomatene i et litermål, og kjør de sammen med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
- 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 jevnere 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.

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