



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Hvit pizza med villhjortskav, sopp og sprø grønnkål, toppet med rørte tyttebær og lagret ost

Sprø grønnkål

50 g strimlet grønnkål

Hvit pizza med villhjortskav

1 stk rødlok
100 g sjampinjong
375 g villhjortskav
1 pakke urtemiks
2 stk pizzabunner
2 pakker
hvitløksdressing

Topping

1 pakke rørte tyttebær
1 stk Grana Padano

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.
- 2 **Sprø grønnkål:** Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje. Stek kålen 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 villhjortskav:** Skrell rødloken og børst soppen fri for jord. Kutt løken og soppen i skiver (se tips). Ha hjortekjøttet, soppen og litt olje i en bolle, og krydre med urtemiksen, salt og pepper.
- 4 **Hvit pizza med villhjortskav, 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 de rørte tyttebærene og kålen. Høvle eller riv over Grana Padano-osten med en ostehøvel eller et rivjern.

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