

Pitapizza med lammeskav



Pitapizza er løsninger dersom du vil lage en rask og enkel middag. Dette er en oppskrift hvor vi har brukt godt norsk hverdagslam og hvit saus. Resultater er en supergod og enkel pizza med lammekjøtt. Server til middag, lunsj eller som kveldsmat.

1

Begynn med hvit pizzasaus

Start med å finhakke chili og hvitløk. Bland det så sammen med crème fraîche, olivenolje, salt og pepper. Sett det kjølig mens du tilbereder lammeskaven.

2

Stek lammeskav

Varm olje i en stekepanne på middels varme og tilsett lammeskav. Smak så til med spisskummen, oregano og paprikakrydder. Stek til kjøttet er gjennomstekt.

3

Fordel saus og topping på pitabrød

Forvarm ovnen til 200 grader. Fordel pizzasausen over pitabrødene, og topp med ferdigstekt lammeskav. Del så rødløk i skiver og legg over pitabrødet sammen med smuldret fetaost og oliven i skiver.

4

Stek i ovnen

Stek pitabrødene midt i ovnen i ca. 10 minutter. Topp så med grovhakket dill og koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav	400 g
Olivenolje	2 ss
Spisskummen	1 ts
Oregano	1 ts
Paprikapulver	1 ts
Fetaost	200 g
Rødløk	0,5 stk
Pitabrød	6 stk

Hvit pizzasaus

Crème fraîche	3 dl
Rød Chili	0,5 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Olivenolje	2 ss
Salt & Pepper	

Topping

Koriander	
dill	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten