



HJORTEPIZZA MED KJØTTBOLLER/MARINERT KJØTT

Elt sammen alle ingrediensene til pizzabunnen til en smidig og glatt deig. La deigen forheve, kjevle ut til passende størrelse, ca. 0,5 cm tykk.

Ha på et tynt lag med creme fraiche, mozzarella, kantareller eller annen sopp, små kjøttboller av hjort eller strimler av hvitløksmarinert hjort. Ha til slutt over strimlet rødløk, noen tyttebær eller annen topping som du liker.

Stekes på 225 grader til pizzaen er gyllen på toppen og i kantene.

KJØTTBOLLER

Kvern sammen alle ingrediensene og bland godt. Smak til med salt og pepper. Formes som små kjøttboller. Forstekes i varm panne.

HVITLØKSMARINERT KJØTT

Finhakket hvitløk, blandes med strimlet kjøtt, salt/pepper og olivenolje. La kjøttet marineres i 10 - 15 minutter.

Du trenger:

Pizzabunn:

3 dl lunkent vann
0,5 pakke gjær
2 ss olivenolje
Ca. 7 dl hvetemel «tipo 00»

Kjøttboller:

100 gram hjortekjøtt fra nakke eller bog
40 gram bacon
Salt
Pepper
2 fedd hvitløk

Hvitløksmarinert kjøtt:

100 gram strimlet hjortekjøtt fra nakke eller bog
2 fedd hvitløk
2-3 ss olivenolje
Salt
Pepper