

Oppskrift

Deep pan pizza



1

Sett ovnen på 230 °C. Trykk ferdig hevet pizzadeig ut i en rund ildfast pizzapanne og fordel saus utover. Spre halvparten av osten utover.

2

Del paprika i biter, rødløk i tynne båter og vårløk i skiver. Fordel utover osten med pulled pork og svinekjake i biter.

Topp med resten av osten og stek i ovnen i 25-30 minutter. Server med rømmesaus.

Tips!

[Oppskrift på pizzadeig finner du her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Svinekjaker Kokt Mar i Ægir Øl Pk



Ingredienser

Pizzadeig	1
BBQ-saus	1 dl
Paprika	2 stk
Rødløk	1 stk
Vårløk	4 stk

Pulled pork	250 g
Gilde Ægirmarinerte svinekjaker	250 g
Revet ost	250 g