

Oppskrift

Pizza med asiatiske smaker



1

Sett ovnen på 230 °C.

2

Kjevle ut ferdig hevet pizzadeig på et melet bord til 2 tynne bunner. (Oppskriften finner du [her..](#))

Legg over på stekebrett med bakepapir og la etterheve i ca. 10 minutter.

3

Stek kjøttdeig mens du rører rundt, til den er brun. Vend inn sursøt saus og soya og sett til side. Sprøstek bacon.

4

Del vårløk i tynne skiver og finhakket chili. Smør crème fraîche på bunnene og spre kjøttdeig utover. Topp med bacon, vårløk, chili og mozzarella i biter.

5

Stek i ovnen i 15-20 minutter.

Server med frisk koriander, ristede cashewnøtter og ekstra chili.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Storfe Storpk Pk



Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Pizza

Pizzadeig - grunnoppskrift	1
Gilde Kjøttdeig	400 g
Gilde Bacon ternet	200 g
Sweet chilisau	1 dl
Soyasau	2 ss
Vårløk	4 stk
Rød Chili	1 stk
Crème fraîche	4 ss
Mozzarella	200 g

Pizza

Koriander