

Oppskrift

Pizza med Biffstrimler, ajvar og syltet rødløk



1

Syltet rødløk

Skrell, del løk i tynne skiver og legg i en bolle.

Kok opp vann, sukker og eddik, til sukkeret er oppløst.

Hell laken over løken og la stå til avkjølt.

2

Varm opp stekeovn til 250-300°, gjerne med pizzafunksjon.

Bak ut pizzadeigen, smør over pizzasaus og strø på revet ost.

Del mozzarella i tynne skiver og legg på.

Fordel over Biffstrimler Sousvide og stek pizzaene til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Legg på klatter av ajvar, dryss på med syltet løk og urter. Server

Grunnoppskrifter på pizzadeig finner du her:

[Grunnoppskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00](#)

[Grunnoppskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Biffkjøtt Sousvide 5x1kg Fr Enh



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift

1 stk

Syltet rødløk

Rødløk

1 stk

Vann

1,5 dl

Sukker

0,5 dl

Vineddik eller eplesidereddik

0,5 dl

Pizzasaus

80 g

Revet ost

200 g

Fersk mozzarella

200 g

Matboden Biffkjøtt sousvidekøkt

400 g

Ajvar, gjerne "Mamas hot"

100 g

Urter, f.eks. persille