

Oppskrift

Meat lovers pizza



1

Sett ovnen på 230 °C. Kjevle ut ferdig hevet pizzadeig på et melet bord. Fold gjerne ytterkantene inn, så du får en tykkere kant. Legg over på stekebrett med bakepapir

og la etterheve i ca. 10 minutter.

2

Smør tomatsaus utover bunnen. Del løk i tynne skiver og finsnitt hvitløk. Fordel skinke, kjøttboller, pepperoni, jalapeño, syltet chili og ost utover. Stek i ovnen i 15-20 minutter og server med ekstra chili.

Tips!

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

Produkter i denne oppskriften

Pizzaskinke Kokt Strimlet 1,5kg



Kjøttboller Stekt 2x2,5kg Fr Enh



Pepperoni Skivet 500g Enh



Ingredienser

Pizzadeig - grunnoppskrift	1
Tomatsaus	2 dl
Rødløk	2 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Gilde Pizzaskinke	150 g
Gilde Kjøttboller	200 g
Gilde Pepperoni skivet	200 g
Jalapeñopepper	50. g
Syltet chili	50 g
Mozzarella	200 g