

Salatpizza med oksekød

Opskrift til 1 pizza

Til denne salatpizza har jeg brugt denne [pizzadej](#) og denne [pizzasauce](#). Der ud over kommer der lidt cheddarost på, oksekøds-kugler, frisk salat, agurk og tomat og en salatdressing. Herunder kan du finde opskrifter på kuglerne og dressingen. Pizzadej og pizzasauce rækker til 5 forskellige pizzaer, mens fyldet her under er til denne ene salatpizza.

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Oksekøds-kugler

- 400 g hakket oksekød
- 1,5 fed hvidløg (brug 1 helt + resten af det der er til overs fra din dressing)
- godt med salt og peber
- 2 tsk. paprika

Dressing

- 3 spsk. mayo
- 3 spsk. creme fraiche
- 1 lille tsk. sennep
- 1 tsk. eddike
- 1 tsk. finthakket cornichoner (syltede agurker)
- 1/3 af et fed hvidløg
- 1 nip sukker
- 1 tsk. paprika
- smag til med salt og peber

Andet

- 1/2 pose revet cheddarost
- godt med frisk icebergsalat
- Agurk
- Cherrytomater
- Evt. rødløg, vil jeg bruge næste gang

Sådan gør du

PIZZADEJ OG PIZZASAUCE:

- Start med at forberede din pizzadej og pizzasauce. Følg linket ovenfor. Imens din dej hæver, kan du lave din pizzasauce. Tænd også ovnen i god tid inden den skal bruges. Jeg bager på bagestål, og lægger derfor dette ind på en bageplade og tænder for ovnen 45 minutter inden den skal bruges. Helt op for varmen (250-275 grader). Bruger du ikke bagestål, så tænd stadig for din ovn i god tid og med max varme.

OKSEKØDSKUGLER:

- Bland hakket oksekød med salt, peber, hvidløg og paprika og mos det godt sammen. Form en masse små kugler og læg dem til side

SALATDRESSING:

- Bland ingredienserne sammen i en skål hertil. Smag til med ekstra salt, sukker eller syre (eddike eller citron).

GRØNT:

- Skyl og snit salat, agurk, tomater og evt. rødløg

SAML DIN PIZZA:

- Rul din pizzabund ud og kom den på et stykke bagepapir
- Smør den med et lag pizzasauce
- Drys osten hen over
- Kom de formede oksekøds-kugler hen over
- Bag pizzaen i 10-12 minutters tid, til den er sprød og gylden.
- Kom den friske salat, agurk og tomat henover. Rødløg hvis du vil.
- Top med dressing og server