



Lökpizza med zucchini och timjan toppat med vildsvinsskinka

Mat över efter julhelgen? Förvandla dina eventuella rester av vildsvinsskinkan till andra rätter. Laga en enkel lökpizza och toppa med vildsvins-

skinkan. Svinnsmart och gott! Internationella pizzadagen är förresten den 1 januari.

ANTAL PORTIONER CA: 4

INGREDIENSER

1 pkt färdig pizzadeg (på bild färdiga små pizzadegar, färdigkavlade)

TOPPING:

3 gula lökar

3 vitlöksklyftor

4 msk olivolja

2 zucchini (à ca 300 g)

salt

svartpeppar

1 kruka färsk timjan eller 1 tsk torkad

3 dl riven ost, gärna svensk, till exempel prästost

2 mozzarellaostar (à 125 g)

1 förpackning pizzasås (à ca 400 g)

500 g vildsvinsskinka

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250°.
2. Ta ut förpackningen med pizzadeg ur kylen.
3. Förbered toppingen.
4. Skala och skiva löken.
5. Stek den på svag värme i olja i en stekpanna tills den är mjuk och genomskinlig.
6. Ansa och skiva zucchini i tunna skivor.
7. Stek skivorna tillsammans med löken i 3–4 minuter.
8. Krydda med salt och peppar.
9. Dra bladen av timjankvistarna och vänd ner dem i stekpannan med grönsakerna.
10. Skär mozzarellan i skivor.
11. Lägg pizzabottnarna på plåtar med bakplåtspapper.
12. Bred pizzasås på bottnarna och lägg på lök, zucchini, riven ost samt mozzarella.
13. Toppa med tärningar av vildsvinsskinka.
14. Grädda mitt i ugnen cirka 10 minuter.

Handla svenst vildsvinskött
www.svensktvildsvinskott.se

