



## Pizza bianco med pulled pork vildsvin

En nybakad pizza med stekt svamp, grönkål och kryddig pulled pork vildsvin är typ omöjligt att motstå. Med tortillabröd eller förgräddad pizzabotten är det dessutom busenkelt att baka den.

ANTAL PORTIONER: 4

### INGREDIENSER

4 tortillabröd eller förgräddad pizzabotten  
2 dl crème fraiche  
1 vitlösklyfta, pressad  
200 g skogssvamp eller champinjoner  
100 g grönkål  
1 rödlök, tunt skivad  
Cirka 400 g pulled pork vildsvin (se separat recept)  
2 dl riven ost, t ex lagrad prästost eller Västerbotten  
ca 2 msk neutral rapsolja  
Salt och svartpeppar

### GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 225°.  
Blanda crème fraiche och vitlök i en skål.  
Skölj svampen och skär i mindre bitar.  
Hetta upp en stekpanna med lite olja och stek svampen, salta.  
Repa bladen från grönkålen i små bitar och skär bort den grova nerven i mitten.  
Lägg bitarna i en skål och olja in dem med 1 msk olja.  
Skala och skiva rödlöken tunt.  
Lägg bröden eller pizzabottarna på plåt med bakplåts-papper.  
Bred på crème fraiche-blandningen och strö över riven ost.  
Fördela svamp, grönkål, skivad rödlök och pulled pork över pizzorna och baka dem i övre delen av ugnen tills de har fått fin färg, det tar 6-8 minuter.

Handla svenst vildsvinskött  
[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)