



## Pizza med pulled pork vildsvin

**Sugen på pizza ikväll? Laga en smarrig pizza med pulled pork vildsvin och saftig grön jalapeño. Med tortillabröd eller förgräddade pizzabottnar går det**

**snabbt. Ringla din favoritsås över pizzan när den kommer ur ugnen.**

ANTAL PORTIONER: 4

### INGREDIENSER

- 100 g cocktailtomater
  - 4 tortillabröd eller förgräddad pizzabotten
  - 2 dl tomatbaserad pizzasås
  - 2 dl riven ost, t ex lagrad prästost eller Västerbotten
  - 3 msk inlagd jalapeño, skivad
  - Ruccolasallad
  - 1 ½ dl gräddfil eller pizzasås vitlök (eller annan valfri sås)
- PULLED PORK:**
- 1 1/2 kg benfritt kött av karré eller bog från vildsvin
  - 3 tsk salt
  - 2 gula lökar
  - 5 vitlöksklyftor
  - 1 tsk nymalen svartpeppar
  - 1 msk rökt paprikapulver
  - 1 flaska barbequesås hickory (250 ml)

### GÖR SÅ HÄR

#### PULLED PORK:

1. Sätt ugnen på 125° eller 100° varmluftsugn.
2. Krydda köttet runt om med salt och peppar, stick det med en gaffel så att kryddorna lättare tar sig in och lägg det i en gryta eller ugnsfast form.
3. Skala löken och skär den i klyftor. Skala vitlöksklyftorna. Lägg lök och vitlök runt köttet i grytan, strö över paprikapulvret och håll barbequesåsen över alltsammans. Sätt locket på grytan (kolla att det tål ugnsvärmen) eller täck formen med aluminiumfolie. Tillaga i nedre delen av ugnen i 5-7 timmar, tills köttet är riktigt mört.
4. Dra isär köttet i grytan med två gafflar så det faller isär och blandas med såsen.

#### PIZZA:

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Skiva cocktailtomaterna.
3. Lägg bröden på plåtar med bakplåtspapper.
4. Bred ett tunt lager tomatås på bröden och strö över osten.
5. Fördela tomater, jalapeño och 400 gr pulled pork över pizzorna.
6. Grädda i övre delen av ugnen tills pizzan har fått fin färg, ca 6-8 minuter.

Toppa med ruccolasallad och gräddfil eller pizzasås.

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

