



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Bredmar



Pulled Pork Pizza á la Magnus Bredmar

Sätt på bra musik som stämmer överens med maträtten, i detta fall italiensk opera.

Skala och dela den gula löken och lägg den i en järngryta.
Skala och dela en röd paprika och en morot, lägg ner i järngrytan.

Ta fram en skål och blanda marinaden.
Häll i tre matskedar smoked paprikakrydda.
Pressa i två vitlöksklyftor.
En halv deciliter olivolja.
Häll i flingsalt och grovt malen svartpeppar efter önskad salta och smak.
Blanda runt marinaden och lägg i picknick bogen, massera in marinaden.
Lägg Picknick bogen på grönsakerna i järngrytan.
Häll i all marinaden i järngrytan och tillsätt tre deciliter äppelmust.
Låt den koka under lock på svag värme i sex timmar.

Blanda ihop en pizzadeg

4 dl ljummet vatten
50 gram jäst
4 matskedar oliv olja
1 kryddmått salt
10 dl mjöl

Låt pizzadegen jäsa i en timme.
Låt köttet svalna under tiden.

Kavla ut pizzadegen till tunna pizzabottnar.
Häll på ketchup och bbq-sås på pizzabottnarna.
Ta ut köttet ur grytan och dra isär det till små köttbitar.
Lägg tillbaka köttet i grytan och rör runt, så köttet suger åt sej av vätskan, grönsakerna och kryddorna i grytan.

Lägg köttet på pizzan.
Strimla saltorkad tomat och lägg på pizzan.
Riv över ost och krydda med oregano.
Blanda creme fraîche och fetaost och flingsalt.
Lägg på i klickar på pizzan.
Lägg på bönchipsen.

Grilla i ugn i tio minuter på 220 grader.

Lägg på rucola och dela pizzan.

Smaklig måltid önskar familjen Bredmar!

