



# Hvidkåls-meatza

## 4-6 personer

### Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjysk Kål  
500 g hakket oksekød  
2 tsk salt  
1 lille peberfrugt  
4 tomater  
2 stængler bladselleri  
1-2 fed hvidløg  
2 spsk ahornsirup  
2 tsk rub/grillkrydderi  
100 g revet ost

### Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200°.  
Optø hvidkålen. Rør oksekødet sejt med salt evt. i en foodprocessor.  
Kom farsdejen i et smurt ovnfad (Ø25 cm) og bred den ud som en bund.  
Skyl og rens grøntsagerne og skær dem i små tern. Kom de friske grøntsager i en skål og tilsæt presset hvidløg, sirup samt grillkrydderi.  
Fordel hvidkålen over kødet og top med grøntsagsblandingen. Drys med ost og bag hvidkåls-meatzaen i ovnen i ca. 40 minutter.

### Serveringsforslag

Servér evt. med salat.



### Vegetarret

Brug almindelig tærte- eller pizzadej i stedet for kød.