



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit pizza med garam masala-krydret blomkål, salte nøtter og myntedressing

Hvit pizza med blomkål

1 stk blomkål
1 pakke garam masala-krydder
2 stk pizzabunner
150 g lett crème fraîche
2 ss olje ^B

Myntedressing

1 bunt mynte
½ stk hvitløksfedd
½–1 stk rød chili
1 stk lime
⅓ dl olje ^B

Salte nøtter

1 pakke nøttemiks

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Hvit pizza med blomkål:** Skyll og kutt blomkålen i buketter. Bland garam masala-krydderet med 2 ss olje. Gni inn blomkålen med olje- og krydderblandingen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek blomkålen i 3–4 minutter, eller til den er lett gyllen.
3. **Hvit pizza med blomkål; fortsettelse:** Legg pizzabunnene på et stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîchen utover bunnene. Topp pizzaene med blomkålen, og krydre med litt salt og pepper. Stek pizzaene i stekeovnen i 6–8 minutter.
4. **Myntedressing:** Skyll, tørk og grovhakk mynten. Skrell og finhakk hvitløken. Kutt chilien i tynne skiver. Del limen i to. Ha mynten, hvitløken, chilien og ⅓ dl olje i et litermål, og kjør det hele sammen med en stavmikser. Smak til med saften fra limen.
5. **Salte nøtter:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek nøttene i 2–3 minutter. Ha nøttene over i en serveringsskål, og strø over litt salt.
6. **Servering:** Kutt pizzaene i stykker. Drypp litt av myntedressing over pizzaene, og topp med de salte nøttene.



TIPS!

Server eventuelle rester av crème fraîchen til pizzaen.