



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarpizza med fersk mozzarella, ruccola, pinjekjerner og rømmedressing

Pizzabunner og pizzasaus

2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus

Topping

1 stk rødløk
2 stk tomater
1 stk rød chili
50 g ruccola
1 pakke fersk mozzarella
100 g revet ost
1 pakke pinjekjerner

Rømmedressing

150 g letrømme
1 pakke meksikansk grillkrydder

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjon om du har det.
2. **Pizzabunner og pizzasaus:** Ha pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel pizzasausen på bunnene.
3. **Topping:** Skrell og kutt rødløken i strimler. Skyll og kutt tomatene og chilien i skiver. Skyll og tørk ruccolaen. Riv den ferske mozzarellaen i mindre biter, og fordel den og den revne osten på bunnene. Topp pizzaene med rødløken, tomatene og chilien. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjerner i 1–2 minutter, til de er gylne. Topp de ferdigsteke pizzaene med ruccolaen, pinjekjerner, salt og pepper.
4. **Rømmedressing:** Bland sammen rømmen og det meksikanske grillkrydderet i en skål. Smak til med salt og pepper. Server rømmedressing til pizzaene.



TIPS!

Vend gjerne ruccolaen i litt fersk basilikum og olivenolje.