



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarpizza med skjørost, grønnkål og syltet rødløk

Syltet rødløk

1 stk rødløk

½ dl eplesider-/hvitvins- eller
rødvinseddik ^B

1 dl sukker ^B

1½ dl vann ^B

Pizza

200 g sjampinjong

100 g grønnkål

1 pakke kryddermiks med
hvitløk og persille

2–4 stk pizzabunn av fullkorn

½–1 pakke pizzasaus

½ pakke skjørost

½ pakke revet Grande

Premium

½ ss olje ^B

1 ss soyasaus ^B

½ ss olivenolje ^B

Tomatsalat

2 stk tomater

50 g rucola

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Pizza: 1½ stk Salat: 75 g

Energiinnhold: ca. 450 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen.
2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
3. **Pizza:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i omtrent 4 minutter, til den er litt gyllen. Ha i ½ ss soyasaus, og krydre med litt salt og pepper. Bland sammen grønnkålen, ½ ss olivenolje, kryddermiksen og litt salt i en skål.
4. **Pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel skjørosten og Grande Premium-osten på bunnene. Topp med den marinerte grønnkålen og den stekte soppen. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen (se tips).
5. **Tomatsalat:** Kutt tomatene i terninger. Skyll og tørk rucolaen. Bland tomatene og rucolaen sammen i en skål.
6. **Servering:** Topp de ferdigstekte pizzaene med den syltede rødløken og tomatosalaten.



TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et likere resultat.