



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarpizza med to typer ost, grønnkål og syltet rødløk

Syltet rødløk

1 stk rødløk

1 dl vann ^B

½ dl eplesider-/hvitvins- eller
rødvinseddik ^B

3 ss sukker ^B

Pizza

100 g aromasopp

100 g grønnkål

1 pakke kryddermiks med
hvitløk og persille

1–2 stk pizzabunn av fullkorn

½–1 pakke pizzasaus

½ pakke revet ost

½–1 pakke revet Grande
Premium

½ ss olje ^B

1 ss soyasaus ^B

½ ss olivenolje ^B

Tomatsalat

1 stk tomat

50 g rucola

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Pizza: ½ stk Salat: 75 g

Energiinnhold: ca. 470 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen hvis du har.
2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker 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 den revne osten og Grande Premium-osten på bunnene. Topp med grønnkålen og den stekte soppen. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen (se tips).
5. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk rucolaen. Bland tomaten og rucolaen sammen i en skål.
6. **Servering:** Topp de ferdigstekte pizzaene med den syltede rødløken og tomatsalaten.



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.