



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pepperonipizza med sopp, rødløk og ruccolasalat

Pepperonipizza

½–1 stk rødløk
100 g sjampinjong
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
100 g revet ost
1 pakke pepperonipølse i skiver

Topping

50 g ruccola

pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
2. **Pepperonipizza:** Skrell rødløken, og børst soppen fri for jord. Kutt løken og soppen i tynne skiver.
3. **Pepperonipizza, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø den revne osten over. Topp med pepperonien, soppen og rødløken. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
4. **Topping:** Skyll ruccolaen, og ha den i en skål. Smak til med olivenolje, salt og pepper, og topp pizzaen med ruccolaen ved servering.



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 jevnere resultat.