



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinovnsbakt hvit pizza med gyroskjøtt, syltet rødløk og ruccola

Syltet rødløk

2 stk rødløk
½ dl eddik 7 % ^B
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Hvit pizza

150 g crème fraîche
½ pakke steinsoppulver
2 stk pizzabunner
100 g revet ost
1 pakke revet Grande Premium
250 g grillet gyroskjøtt

Topping

50 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken 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 rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

3. **Hvit pizza:** Bland sammen crème fraîche og steinsoppulveret i en skål. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-blandingen jevnt utover bunnene. Strø den revne osten og Grande Premium-osten over bunnene. Topp pizzaene med kjøttet. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen.

4. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp de nystekte pizzaene med den syltede rødløken, ruccolaen og nykvernet pepper.

TIPS!

Ha 10 hele pepperkorn, et laubærblad og noen skiver med ingefær i laken til løken for enda bedre smak. Spiser du ikke all løken, kan du ha den på et tett glass og sette den i kjøleskapet.