



Flammkuchen – pizza med hvit urtesaus, bacon, løk, og tomat- og ruccolasalat

Flammkuchen

1 stk rødløk
1 pakke vårløk
150 g lett crème fraîche
½ pakke urtemiks
2 stk pizzabunner
½–1 pakke baconterninger

Tomat- og ruccolasalat

50 g ruccola
1 stk tomat
½–1 pakke
balsamicovinaigrette

Til servering

1 pakke Grana Padano
1 pakke chiliflak

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Flammkuchen:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll vårløken, og kutt litt av den grønne delen i tynne ringer. Kutt resten av vårløken i grove biter. Bland crème fraîche og urtemiksen i en liten skål.
3. **Flammkuchen, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-sausen jevnt utover bunnene. Fordel rødløken, vårløkstilkene og baconterningene utover bunnene, og stek pizzaene midt i ovnen i omtrent 10 minutter.
4. **Tomat- og ruccolasalat:** Skyll ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i grove terninger. Bland tomaten, ruccolaen og balsamicovinaigretten i en serveringskål.
5. **Servering:** Kutt Grana Padano-osten i tynne skiver med en skarp kniv. Dryss osten og vårløkringene over de ferdigsteke pizzaene. Server salaten og chiliflakene til retten (se tips).

TIPS!

Bland chiliflakene med et par spiseskjeer olje, så kan de som ønsker ekstra hete på pizzaen ha på så mye chilliolje de selv ønsker.