



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza med salsicciaboller, hvit saus, fersk mozzarella og tomat

## Pizza med salsicciaboller

1 stk gul løk  
50 g spinat  
2 stk pizzabunner  
150 g lett crème fraîche  
1 pakke fersk mozzarella  
150 g salsicciadeig

## Balsamicomarinert tomat

1 stk tomat  
½ pakke  
balsamicovinaigrette

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Pizza med salsicciaboller, forberedelse:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll spinaten, og vend den i litt olje i en skål.
3. **Pizza med salsicciaboller:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîche jevnt utover pizzabunnene, og fordel løken og spinaten oppå.
4. **Pizza med salsicciaboller, fortsettelse:** Sil laken av mozzarellaen, riv den i biter, og fordel mozzarellaen over pizzaene. Klipp av et lite hjørne på pakken med salsicciadeigen, og klem ut små biter av kjøttet på pizzaene. Stek pizzaene midt i ovnen i 6–8 minutter, eller til osten er gyllen og kjøttet er gjennomstekt.
5. **Balsamicomarinert tomat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland tomaten og balsamicovinaigretten i en skål, og smak til med salt og pepper (se tips). Fordel tomaten over de ferdigstekte pizzaene.
6. Nyt måltidet!