



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit aspargespizza og ruccolasalat med pære

Aspargespizza

½ stk rødløk
150 g crème fraîche
2 stk pizzabunner
1 bunt asparges
100 g revet ost

Topping

1 pakke chiliflak
1 ss olivenolje ^B

Ruccolasalat

1 pakke kjerneblanding
50 g ruccola
1 stk pære

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

1 ss balsamicoeddik ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Aspargespizza:** Skrell og kutt rødløken i båter. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel litt av crème fraîche utover pizzabunnene. Kutt endene av aspargesene, og kutt dem i 4 biter. Topp pizzaen med den revne osten, og fordel aspargesene og rødløken jevnt utover. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen. Krydre med salt og pepper.
3. **Topping:** Topp pizzaene med chiliflakene og 1 ss olivenolje.
4. **Ruccolasalat:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Rist kjerneblandingen i omtrent 1 minutt, eller til kjernene begynner å poppe. Skyll ruccolaen og pæren. Kutt pæren i 2 på langs, og så i tynne skiver. Ha ruccolaen i en skål, og vend inn pæreskivene og kjerneblandingen. Topp salaten med litt balsamicoeddik.
5. God middag!

TIPS!

Lag chiliolje til pizzaen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Ha i chiliflakene og rist dem lett. Ha i litt olje, og stek det hele videre i 1–2 minutter.