



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Vegetarpizza med fersk mozzarella, rucola, pinjekjerner og rømmedressing

**Pizzabunner og pizzasaus**  
2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus

**Topping**  
1 stk rødløk  
2 stk tomater  
1 stk rød chili  
50 g rucola  
1 pakke fersk mozzarella  
100 g revet ost  
1 pakke pinjekjerner

**Rømmedressing**  
150 g lettromme  
1 pakke mexican BBQ  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjon om du har det.
2. **Pizzabunner og pizzasaus:** Ha pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel pizzasausen på bunnene.
3. **Topping:** Skrell og kutt rødløken i strimler. Skyll og kutt tomatene og chilien i skiver. Skyll og tørk rucolaen. Riv den ferske mozzarellaen i mindre biter, og fordel den og den revne osten på bunnene. Topp pizzaene med rødløken, tomatene og chilien. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernerne i 1–2 minutter, til de er gylne. Topp de ferdigsteke pizzaene med rucolaen, pinjekjernerne, salt og pepper.
4. **Rømmedressing:** Bland sammen rømmen og det meksikanske grillkrydderet i en skål. Smak til med salt og pepper. Server rømmedressing til pizzaene.



**TIPS!**

Vend gjerne rucolaen i litt fersk basilikum og olivenolje.