



Hvit pizza med salsicciaboller toppet med aromasopp og urter

Hvit pizza

1 pakke crème fraîche
 1 pakke sopp-/porcinipulver
 1 pakke fersk mozzarella
 100 g aromasopp
 1 stk rødløk
 1 bunt rosmarin
 150 g salsicciadeig
 2 stk pizzabunner
 1 pakke revet ost

Topping

50 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Hvit pizza:** Bland crème fraîche og steinsoppulveret med litt salt og pepper i en skål. Riv den ferske mozzarellaen fra hverandre. Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i strimler. Skyll rosmarinen, og plukk bladene av stilkene. Fukt hendene, og rull salsicciadeigen til små kjøttboller.
3. **Hvit pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-blandingen jevnt utover bunnene. Strø over den ferske mozzarellaen, den revne osten og soppen. Fordel salsicciabollene over pizzaen, og topp med ønsket mengde av rødløken og rosmarinen. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen.
4. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp pizzaen med den ved servering.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften