



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hvit pizza med skjørost, urtemarinert sopp, grønnkål og steinsoppesto

## Urtemarinert sopp og grønnkål

100 g aromasopp  
100 g grønnkål  
1 pakke urtemiks  
1 ss olje <sup>B</sup>

## Hvit pizza

½–1 stk rødløk  
1 pakke urtedressing  
1 glass steinsoppesto  
2 stk pizzabunner  
1 pakke skjørost

## Salat

50 g tobladssalat  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>  
½ ss eplesider- eller  
hvitvinseddik <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 220 grader varmluft.
2. **Urtemarinert sopp og grønnkål:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Skyll og tørk grønnkålen. Ha soppkivene og grønnkålen i en bolle, og vend inn urtemiksen og 1 ss olje.
3. **Hvit pizza:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Rør sammen urtedressing og steinsoppesten i en bolle.
4. **Urtemarinert sopp og grønnkål, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek soppen og grønnkålen i 3 minutter. Krydre med salt og pepper.
5. **Hvit pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør urtedressing og steinsoppesten utover pizzabunnene. Topp med skjørosten, grønnkålen, rødløken og soppen. Stek pizzaene i 10–12 minutter.
6. **Salat:** Skyll og tørk salaten. Ha den i en salatbolle, og vend inn 1 ss olivenolje og ½ ss eplesidereddik.
7. God middag!