



Pizza med avokadohummus, kremet mozzarella og spinatsalat

Syltet rødløk

1 stk rødløk
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Kremet mozzarella

1 pakke fersk mozzarella
1 pakke urtedressing

Pizza

2 stk pizzabunner

Spinatsalat

1 stk gulrot
1 stk tomat
50 g spinat

Til servering

1 pakke avokadohummus
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik, 3 ss sukker og kryddermiksen i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.

3. **Kremet mozzarella:** Mos mozzarellaen sammen med urtedressing i en skål, og smak til med salt og pepper.

4. **Pizza:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i 6–8 minutter.

5. **Spinatsalat:** Skrell gulroten, og skyll tomaten og spinaten. Kutt tomaten i terninger, og lag lange bånd av gulroten med en skreller eller osthøvel. Bland gulrotbåndene, tomaten og spinaten i en skål, og vend inn den syltede løken med litt av laken, og litt salt og pepper.

6. **Til servering:** Smør avokadohummusen utover pizzabunnene, og topp med spinatsalaten og den kremede mozzarellaen.

TIPS!

Bytt gjerne plass på stekebrettene underveis i steketiden, om du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et likere resultat.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.