



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarpizza med skjørost fra Røros, eplesalat og urtedressing

Pizza

100 g sjampinjong
1 stk sjalottløk
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
100 g revet ost
1 pakke skjørost

Ruccola- og eplesalat

50 g ruccola
1 stk norsk eple

Til servering

1 pakke lett urtedressing
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjon om du har det.
2. **Pizza:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Skrell og kutt løken i tynne skiver.
3. **Pizza, fortsettelse:** Ha pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel pizzasausen over. Fordel den revne osten og skjørosten på bunnene. Topp pizzaene med soppen og løken. Drypp over litt olivenolje, og krydre med litt salt og pepper. Stek pizzaene i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen.
4. **Ruccola- og eplesalat:** Skyll ruccolaen og eplet, og kutt eplet i terninger. Ha ruccolaen og eplet i en serveringsskål, og bland inn litt olivenolje, salt og pepper.
5. **Servering:** Server urtedressing til pizzaene.