



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 078\_2

# Steinovnsbakt pizza med skinke, rucola og tomat

## Steinovnsbakt pizza

2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus  
100 g revet ost  
100 g skinkebiff

## Rucola og tomat

50 g rucola  
2 stk tomater  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
2. **Steinovnsbakt pizza:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø den revne osten over. Riv eller kutt skinken i mindre biter og fordel den utover pizzabunnene. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
3. **Rucola og tomat:** Skyll rucolaen og tomatene. Kutt tomatene i store terninger og ha dem og rucolaen i en skål. Vend inn 1 ss olivenolje og krydre med litt salt og pepper. Server salaten til pizzaene, eller topp pizzaene med salaten ved servering.
4. Buon appetito!

## TIPS!

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