



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# 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) <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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-blandingens 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.