



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 15-20 min  2 porsjoner

GL 034\_2

# Pepperonipizza med aromasopp, rødløk og ruccolasalat

## Pepperonipizza

½–1 stk rødløk  
100 g aromasopp  
2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus  
100 g revet ost  
1 pakke pepperonipølse i skiver

## Topping

50 g ruccola

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

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
2. **Pepperonipizza:** Skrell rødløken, og børst soppen fri for jord. Kutt løken og soppen i tynne skiver.
3. **Pepperonipizza, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø den revne osten over. Topp med pepperonien, soppen og rødløken. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
4. **Topping:** Skyll ruccolaen, og ha den i en skål. Smak til med olivenolje, salt og pepper, og topp pizzaen med ruccolaen ved servering.

## 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.