



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit pizza med skjørost fra Rørosmeieriet, urtemarinert sopp, grønnkål og steinsoppesto

Urtemarinert sopp og grønnkål

100 g aromasopp
100 g grønnkål
1 pakke urtemiks
1 ss olje ^B

Hvit pizza

½–1 stk rødløk
1 pakke urtedressing
1 glass steinsoppesto
2 stk pizzabunner
1 pakke skjørost

Salat

50 g tobladssalat
1 ss olivenolje ^B
½ ss eplesider- eller
hvitvinseddik ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Urtemarinert sopp og grønnkål:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Skyll og tørk grønnkålen. Ha soppskivene og grønnkålen i en bolle, og vend inn urtemiksen og 1 ss olje.
3. **Hvit pizza:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Rør sammen urtedressing og steinsoppesten i en bolle.
4. **Urtemarinert sopp og grønnkål, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek soppen og grønnkålen i 3 minutter. Krydre med salt og pepper.
5. **Hvit pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør urtedressing og steinsoppesten utover pizzabunnene. Smuldre skjørosten over pizzabunnene, og topp med grønnkålen, soppen og rødløken. Stek pizzaene i 10–12 minutter.
6. **Salat:** Skyll og tørk salaten. Ha den i en salatbolle, og vend inn 1 ss olivenolje og ½ ss eplesidereddik.
7. God middag!