



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Hvit pizza med salsicciaboller, 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) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Hvit pizza:** Ha crème fraîche og steinsoppestoen i en liten skåle, og smak til med litt salt og pepper. Riv mozzarellaen i mindre strimler. 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-dressingen jevnt utover bunnene. Strø over mozzarellaen, den revne osten og soppen. Fordel salsicciabollene på pizzaen, og topp med ønsket mengde av rødløken og rosmarinen. Stek pizzaene midt i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen.
4. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp pizzaen med den ved servering.



TIPS!

Steker du flere pizzaer samtidig kan det være lurt å bytte plassering på stekebrettene midtveis i steketiden for et jevnere resultat.