



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svampepizza med blåskimmelost og fennikelsalat

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
½ stk løg
200 g champignoner
1 fed hvidløg
½ dl græsk yoghurt
75 g blåskimmelost
½ stk citron
½ stk fennikel
½ stk æble
1 tsk oregano

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
mel ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft). Placér hver bund på bagepapir på en bageplade.
2. **Topping:** Skær løg og svampe i skiver. Varm lidt olivenolie op i en pande og steg løg, svampe og presset hvidløg ved høj varme i 2-3 min. Krydr med salt og peber.
3. **Pizza:** Fordel græsk yoghurt på bundene og herefter de stegte svampe, løg og blåskimmelost i små stykker. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-7 min. til de er sprøde og har fået noget farve og kødet er færdigt. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
4. **Fennikelsalat:** Skyl citron, fennikel og æble. Riv citronskal fint og pres saften. Skær fennikel i tynde skiver **TIP:** Brug evt. et mandolinjern. Fjern kernehuset og skær æble i tern. Bland æble og fennikel i en skål med citronskal og -saft, 1 tsk olivenolie, salt og peber.
5. Drys den nybagte pizza med oregano og servér med fennikelsalaten.