



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarisk hvit pizza med rødbeteskiver, valnøtter, syltet rødløk og dill

Rødbetepizza

2 stk rødbeter
1 pakke honning
1 pakke balsamicovinaigrette
1 pakke valnøtter
1 pakke crème fraîche
2 stk pizzabunner
100 g revet ost

Syltet rødløk

1 stk rødløk
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik ^B
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Topping

1 pakke dill

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, eller så varm som ovnen din går.
2. **Rødbetepizza:** Skrell og kutt rødbetene i skiver. Fordel rødbetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, honningen, balsamicovinaigretten, salt og pepper. Stek rødbetene nederst i ovnen i 15 minutter. Grovhakk valnøttene, og strø dem over rødbetene når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.
4. **Rødbetepizza, fortsettelse:** Fordel crème fraîche jevnt utover pizzabunnene, og strø over den revne osten. Stek pizzaene midt i ovnen i 8–10 minutter.
5. **Topping:** Skyll og grovhakk dillen. Topp pizzaene med de ovnsbakte rødbetesnivene, den syltede rødløken, valnøttene, dillen og litt olivenolje.



TIPS!

Varm honningen i en liten kjele så den blir enklere å vende inn sammen med rødbetene.