



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinovnsbakt pizza med skinke, rødløk, sopp og tomatsalat

Steinovnsbakt pizza

1 stk rødløk
100 g sjampinjong
½ pakke mais
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
100 g revet ost
100 g strimlet kokt skinke

Tomatsalat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ pakke mais

Dressing

75–150 g lettrømme
1 pakke oregano

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt ovnen din går.
2. **Steinovnsbakt pizza:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Hell laken av maisen.
3. **Steinovnsbakt pizza, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø over den revne osten. Lag deres egne pizzaer, og topp pizzabunnene med valgfri topping av skinken, soppen, rødløken og halvparten av maisen. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
4. **Tomatsalat:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll og kutt salatbladene i grove biter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha salaten, tomaten og resten av maisen i en serveringsskål, og drypp over litt olivenolje.
5. **Dressing:** Bland rømmen og ønsket mengde av oreganokrydderet i en liten serveringsskål.



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.