



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit fullkornspizza med lettrømme, skinke, jalapeño og spinat

Pizza

100–150 g lettrømme
½ pakke persillade
½ stk rødløk
½–1 stk jalapeño
50–100 g skinkebiff
1–2 stk pizzabunn av fullkorn
½ pakke revet ost

Spinat- og tomatsalat

50 g spinat
1 stk tomat
1 stk norsk eple
½ ss olivenolje ^B

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

^B Basisvare

Roedeporsjon

Pizza: ½ stk Salat: 90 g
Energiinnhold: ca. 480 kcal.
For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1. Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
2. **Pizza:** Bland sammen lettrømmen og persilladen til en hvit pizzasaus. Skrell og kutt rødløken og jalapeñoen i tynne skiver. Kutt skinken i strimler. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel den hvite pizzasausen jevnt utover bunnene. Topp med den revne osten, rødløken, jalapeñoen og skinken.
3. **Pizza, fortsettelse:** Stek pizzaene på de to nederste rillene i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Bytt plass på stekebrettene halvveis i steking, for et jevnere stekeresultat.
4. **Spinat- og tomatsalat:** Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt tomaten og eplet i terninger. Bland sammen grønnsakene i en salatbolle og vend inn ½ ss olivenolje, og krydre med litt salt og pepper.



TIPS!

Jalapeñoen har et friskt sting, så dropp den om dere ikke liker det hett! Server gjerne resten av lettrømmen til retten.