



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit pizza med salsicciaboller, aromasopp og rosmarin

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

60 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Hvit pizza:** Bland sammen crème fraîche og soppulveret i en liten skål, og smak til med litt salt og pepper. Riv mozzarellaen i mindre biter. Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. 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 den revne osten, mozzarellaen, rødløken, soppen og ønsket mengde av rosmarinen, og topp med salsicciabollene. Stek pizzaene midt i ovnen 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.