



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fullkornspizza med skjørost, sprø grønnkål, sopp, og syltet rødløk

Syltet rødløk

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

Pizza

200 g sjampinjong
100 g grønnkål
1 pakke persillade
1-2 stk pizzabunn av fullkorn
½-1 pakke pizzasaus
½ pakke skjørost
½ pakke revet Grande
Premium
½-1 pose glutenfri soyasaus
½ ss olje ^B
½ ss olivenolje ^B

Tomatsalat

2 stk tomater
60 g ruccola

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

^B Basisvare

Roedeporsjon

Pizza: ½ stk Salat: 75 g
Energiinnhold: ca. 490 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, hvis dere har.
2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kok opp ½ dl eddik, 3 ss sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
3. **Pizza:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i omtrent 4 minutter, til den er litt gyllen. Ha i soyasausen og krydre med litt pepper. Bland sammen grønnkålen, ½ ss olivenolje, persilladen og litt salt i en skål.
4. **Pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Spre pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel skjørosten og Grande Premium-osten oppå. Topp med den marinerte grønnkålen og den stekte soppen. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen (se tips).
5. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomatene i terninger. Skyll og tørk ruccolaen. Bland sammen tomatene, ruccolaen, litt av sylteløken fra punkt 2, og litt salt og pepper i en skål.
6. **Servering:** Topp de ferdigstekte pizzaene med den syltede rødløken og tomatosalaten.



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 likere resultat.