



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pepperonipizza Bianco med ruccola og tomat

Pepperonipizza Bianco

150 g lettørmme
½ pakke urtemiks
1 pakke pepperonipølse i skiver
1 pakke revet Grande Premium
2 stk pizzabunner

Topping

60 g ruccola
1 stk tomat

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så høyt den går.
2. **Pepperonipizza Bianco:** Rør sammen lettørmmen, urtemiksen og den revne osten i en liten skål. Kutt pepperoniskivene i strimler.
3. **Pepperonipizza Bianco, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør sausen jevnt utover pizzabunnene, og strø pepperonien over. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
4. **Topping:** Skyll ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i små terninger, og topp pizzaene med dem og ruccolaen.

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.