



Bilde kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Rød og hvit pizza med mozzarella, parmaskinke og pepperoni på steinovnsbakte pizzabunner

Pizzabunner

2 stk pizzabunner

Pizzasaus

1 pakke pizzasaus

Topping

1 stk rødløk

1 stk tomat

50 g ruccola

90 g revet mozzarella

1 pakke fersk mozzarella

40 g parmaskinke

100 g pepperoni

Tilbehør

1 pakke hvitløksdressing

bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
- 2 **Pizzabunner:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir.
- 3 **Topping:** Skrell rødløken, og kutt den i strimler. Kutt tomaten i skiver, og skyll og tørk ruccolaen.
- 4 **PIZZA PARMA:** Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnen, og strø den revne mozzarellaen og ønsket mengde av rødløken over. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen og parmaskinken. Server hvitløksdressingen ved siden av.
- 5 **PIZZA BIANCA:** Riv den ferske mozzarellaen fra hverandre med fingrene. Fordel hvitløksdressingen jevnt utover pizzabunnen, og strø den ferske mozzarellaen over. Fordel pepperonien og ønsket mengde av rødløken på pizzaen. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen, og server resten av hvitløksdressingen ved siden av.
- 6 **PIZZA PEPPERONI:** Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnen, og strø over den revne mozzarellaen. Fordel tomatkivene, pepperonien og ønsket mengde av rødløken over pizzaen. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8–10 minutter. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen, og server hvitløksdressingen ved siden av.

**TIPS!** Dette er et tilberedningsforslag. Sett gjerne sammen din egen pizza.