



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Pizza blanca med salsicciaboller, sjampinjong, rødløk og rosmarin

Hvit pizza

1 pakke crème fraîche
1 glass steinsoppesto
1 pakke fersk mozzarella
100 g sjampinjong
1 stk rødløk
1 bunt rosmarin
250 g salsicciadeig
2 stk pizzabunner
180 g revet mozzarella

Topping

50 g ruccola

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Hvit pizza:** Bland crème fraîche og steinsoppestoen med litt salt og pepper i en skål. Riv den ferske mozzarellaen fra hverandre. Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i strimler. 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-blandingen jevnt utover bunnene. Strø over den ferske og den revne mozzarellaen og soppen. Fordel salsicciabollene over pizzaen, og topp med ønsket mengde av rødløken og rosmarinen. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen.
- 4 **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp pizzaen med den ved servering.



TIPS! Topp gjerne pizzaen med litt spekeskinke rett før servering.