



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza Parma toppet med ristede pinjekjerner, ruccola og Grana Padano, servert med tomatsalat

Pizza Parma

2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
1 pakke fersk mozzarella

Topping

1 pakke pinjekjerner
1 pakke parmaskinke
1 stk Grana Padano
25 g ruccola

Tomatsalat

250 g cherrytomater
25 g ruccola
1 pakke
balsamicovinaigrette

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 250 grader varmluft.
- 2 **Pizza Parma:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel pizzasausen utover bunnene. Riv mozzarellaen fra hverandre med hendene, og topp pizzaene med den. Stek pizzaene i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til mozzarellaen er gyllen.
- 3 **Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernene i 1–2 minutter.
- 4 **Tomatsalat:** Skyll og kutt cherrytomatene i to. Ha dem i en skål sammen med halvparten av ruccolaen. Vend inn balsamicovinaigretten.
- 5 **Topping, fortsettelse:** Fordel parmaskinken over de ferdigstekte pizzaene. Bruk en ostehøvel til å høvle Grana Padano-osten over pizzaene, og topp med pinjekjernene, resten av ruccolaen og litt god olivenolje.

Tips fra kokken: Topp gjerne pizzaen med en god balsamicoeddik ved servering.