



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza Diavola med mozzarella, pepperoni, rødløk og chili, servert med ruccola

## Pizza Diavola

1 stk rødløk  
1 stk rød chili  
1 pakke fersk mozzarella  
2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus  
100 g revet ost  
100 g pepperoni

## Servering

50 g ruccola

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olivenolje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Pizza Diavola:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kutt chilien i tynne skiver. Hell laken av den ferske mozzarellaen, og kutt den i terninger.
- 3 **Pizza Diavola, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel pizzasausen på pizzabunnene, strø over mozzarellaen og den revne osten, og topp med pepperonien. Ha rødløks- og chiliskivene over til slutt. Stek pizzaene i ovnen i 10-12 minutter.
- 4 **Servering:** Topp pizzaene med ruccolaen, og drypp over litt olivenolje. Krydre med litt salt og pepper.

**Tips fra kokken:** Strø gjerne litt jalapeños over pizzaen for ekstra futt.