



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza bianca med steinsopp, squash, pepperoni og balsamicosyltet rødløk

Balsamicosyltet rødløk

1 stk rødløk
1 pakke
balsamicovinaigrette
🏠 1 ss smør
🏠 2 ts sukker

Pizza bianca

½–1 stk squash
100 g minisjampinjong
75 g lett crème fraîche
½ glass steinsoppesto
2 stk pizzabunner
100 g revet ost
100 g pepperoni

Topping

50 g ruccola

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Balsamicosyltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek løken i 3–4 minutter, til den er myk og gyllen. Ha i 2 ts sukker og balsamicovinaigretten, og stek videre i 1 minutt.
- 3 **Pizza bianca:** Skyll og kutt squashen i tynne skiver. Fordel squashen utover en stor tallerken, og strø over litt salt. La squashen ligge i 5–10 minutter, slik at litt av fuktigheten trekkes ut. Tørk squashen med litt tørkepapir. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Bland crème fraîche, steinsoppestoen og litt salt og pepper i en skål.
- 4 **Pizza bianca, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîche- og steinsoppsausen jevnt utover pizzabunnene, og strø over osten. Fordel squashen, soppen og pepperonien over pizzaene, og stek pizzaene midt i ovnen i 5–8 minutter.
- 5 **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp pizzaene med den balsamicosyltede rødløken og ruccolaen før servering.

Tips fra kokken: Denne pizzaen er også god uten pepperoni. Hvis du ønsker en vegetarpizza, kan du spare pepperonien til noe annet.