



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit pizza med chorizo, paprika og chimichurrisaus med tomat og balsamico

Hvit pizza med chorizo

½ stk rød paprika
⅔ stk rødløk
2 stk pizzabunner
½-1 pakke crème fraîche
½-1 pakke revet ost
1 pakke chorizo

Chimichurri

½ bunt bladpersille
1 ts sitronskall
½ stk tomat
1 stk hvitløksfedd
⅓ stk rødløk
½ pakke chiliflak
½ pakke basilikum og oregano
½-1 pakke balsamicovinaigrette

Til servering

50 g ruccola

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Hvit pizza med chorizo:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt ¾ av rødløken i skiver.
- 3 **Chimichurri:** Skyll persillen og sitronen. Skrell og finhakk hvitløken, og finhakk resten av rødløken fra steg 2. Kutt tomaten i små terninger. Finhakk persillen og ha det i en skål sammen med balsamicovinaigretten, hvitløken, rødløken og ønsket mengde chiliflak og basilikum og oreganokrydder. Smak til med salt, pepper og finrevet skall (kun det gule) fra sitronen.
- 4 **Hvit pizza med chorizo, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîchen jevnt utover bunnene. Strø over osten, og fordel paprikaen, løkskivene og chorizoen over. Stek pizzaene midt i ovnen i 5-8 minutter.
- 5 **Til servering:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp pizzaene med ruccolasalaten og chimichurridressingen, eller server dressingen ved siden av!