



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit vegetar tex mex-pizza med skjørost, tortillakrønsj og råmarinert løk

Råmarinert løk

½ stk rødløk
½ stk lime

Hvit pizza

150 g lettrømme
1 pakke skjørost
½ pakke chipotlemiks
2 stk pizzabunner

Topping

1 stk avokado
½ stk lime
1 stk tomat
½ bunt koriander
½ pakke små tortillachips
🏠 3 ss vann
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Råmarinert løk:** Skrell rødløken, og kutt den i så tynne skiver du klarer med en skarp kniv. Bruk gjerne en mandolin hvis du har. Skyll løkringene i kaldt vann, og la vannet renne fra. Ha løkskivene i en bolle og skvis over saften fra halve limen og krydre med litt salt.
- 3 **Hvit pizza:** Fordel rømmen og skjørosten over pizzabunnene og krydre med chipotlemiksen. Stek bunnene på rist midt i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til bunnene er sprø og skjørosten er lett gyllen.
- 4 **Topping:** Del avokadoen i to og fjern steinen. Ta ut avokadokjøttet med en skje og ha det i en mikser sammen med saften fra halve limen, litt salt og 3 ss vann. Miks sammen til en dressing. Skyll tomaterne og koriander. Kutt tomaterne i små terninger og grovhakk koriander. Topp pizzaene med tomatene, koriander, den råmarinerte rødløken og avokadodressing. Knus tortillachipsene over.
- 5 God middag!