



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza Bianca med honningsyltet løk, chevre og grønnkål, toppet med parmaskinke og pære

Pizza bianca

100 g grønnkål
2 stk pizzabunner
150 g crème fraîche
½-1 pakke chevre

Honningsyltet løk

1 stk gul løk
1 pakke honning
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Til servering

1 stk pære
1 pakke parmaskinke
½ pakke
balsamicovinaigrette

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 salt
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Pizza bianca:** Skyll, rens og tørk grønnkålen. Vend inn litt olivenolje og salt, og kna det godt inn i kålen så den mykner litt.
- 3 **Pizza bianca, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîche jevnt utover pizzabunnene, og legg grønnkålen over. Kutt chevren i skiver, og fordel disse på toppen. Stek pizzaene midt i ovnen i 5-8 minutter.
- 4 **Honningsyltet løk:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek løken i 4-5 minutter til den er lett gyllen. Ha i honningen, 1 ss eddik og litt salt, og vend det godt sammen. La løken steke videre i 1-2 minutter.
- 5 **Til servering:** Skyll pæren og kutt den i små terninger. Fordel parmaskinken over de ferdigsteekte pizzaene, og topp med pæren og den honningsyltede løken. Ringle over balsamicovinaigretten til slutt.