



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza med steinsopppesto, bacon og smørstekte kantareller, toppet med syltet rødløk

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
🏠 1 dl vann  
🏠 ½ dl  
eplesider-/hvitvinseddik  
🏠 3 ss sukker

## Bacon

75–150 g bacon

## Pizza bianca med steinsopppesto

75–150 g crème fraîche  
½–1 glass steinsopppesto  
100 g kantareller  
100 g grønnkål  
2 stk pizzabunner

🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 3 **Bacon:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og stek baconet i omtrent 5 minutter, eller til det har fått litt farge. Ha baconet i en skål, men la stekefettet være igjen i pannen.
- 4 **Pizza bianca med steinsopppesto:** Bland crème fraîche og steinsopppestoen med litt salt og pepper i en skål. Børst soppen fri for jord, og riv den i mindre biter. Skyll og tørk grønnkålen. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek soppen i 2–3 minutter, til den er lett gyllen. Ta soppen av varmen, og vend inn grønnkålen og baconet. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Pizza bianca med steinsopppesto, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîche- og steinsoppsausene jevnt utover pizzabunnene. Topp med kantarell- og grønnkålblanding, og stek pizzaene midt i ovnen i 5–8 minutter, eller til grønnkålen er litt sprø.
- 6 **Servering:** Topp pizzaen med den syltede rødløken ved servering, eller server den ved siden av.
- 7 Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Eventuelle rester av rødløken holder seg fint i en lufttett beholder i kjøleskapet i flere dager.