



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.