



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Steinovnsbakt pizza arrabiata med tomat- og ruccolasalat

## Pizza arrabiata

1 stk rød paprika  
1 pakke fersk mozzarella  
1 pakke pizzasaus  
2 stk pizzabunner  
1 pakke basilikum og oregano  
1 pakke chiliflak

## Tomat- og ruccolasalat

1 stk tomat  
50 g ruccola  
½ stk rødløk  
🏠 ½ ss olivenolje  
🏠 ½ ss eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik

🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Sett inn et stekebrett (eller en pizzastein om du har) nederst i stekeovnen, og varm den opp til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
- 2 **Pizza arrabiata:** Skyll, rens og kutt paprikaen i tynne ringer. Hell laken fra mozzarellaene og kutt dem i tynne skiver. Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel paprika og mozzarellaen over. Stek pizzaene i omtrent 6 minutter, eller til bunnen er sprø og osten er smeltet.
- 3 **Tomat- og ruccolasalat:** Skyll tomaten og ruccolaen, og skrell rødløken. Kutt tomaterne i store terninger og rødløken i strimler. Vend sammen ruccolaen, tomaterne og rødløken i en bolle. Vend inn ½ ss olivenolje, ½ ss eddik, litt salt og pepper.
- 4 **Pizza arrabiata, fortsettelse:** Dryss basilikum- og oreganokrydderet og ønsket mengde chiliflakene over pizzaene før servering.
- 5 God middag!

**Tips fra kokken:** Steketiden på pizzaen varierer etter hvor varm stekeovnen din kan bli. Topp pizzaene med salaten, eller server den ved siden av.