



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hvit pizza med norsk brie, pære og honningglasert rødløk, servert med ruccolasalat

## Pizza

1 stk gulbete  
1 stk pære  
2 stk pizzabunner  
150 g letttrømme  
1 pakke kryddermiks  
med fennikel og pepper  
½–1 pakke brie

## Honningglasert rødløk

1 stk rødløk  
1 pakke honning  
1 stk sitron

## Ruccolasalat

50 g rucola

- 🏠 salt
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 pepper
- 🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft.
- 2 **Pizza:** Skrell gulbeten og skyll pæren. Kutt gulbeten og pæren i så tynne skiver som mulig, gjerne med en mandolin. Kutt brien i tynne skiver.
- 3 **Honningglasert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha rødløken, honningen, saften fra sitronen og litt salt i en kjele på middels varme. Rør om av og til, til resten av retten er ferdig.
- 4 **Pizza fortsettelse:** Fordel pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Smør letttrømmen utover pizzabunnene og krydre med salt og kryddermiksen. Fordel gulbete- og pæreskivene oppå. Stek pizzaene i ovnen i 7–10 minutter, eller til de har fått litt farge. Topp de ferdigstekte pizzaene med den honningglaserte rødløken og brien.
- 5 **Ruccolasalat:** Skyll og tørk rucolaen. Ha den i en serveringsskål, og bland inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 6 Håper det smaker!

**Tips fra kokken:** Server eventuelle rester av kryddermiksen til pizzaen.