



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Pizza bianca

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

Honningsyltet løk

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

Til servering

1 stk pære
100 g westfalerskinke
½ pakke chiliflak

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 salt
🏠 olivenolje
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
- 2 **Pizza bianca:** Skyll grønnkålen og ha den i en skål. Vend inn litt olivenolje og salt, og kna det godt inn i kålen.
- 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 2-3 minutter til den er lett gyllen. Ha i honningen, 1 ss eddik og litt salt, og vend det hele godt sammen. La løken steke videre i 1-2 minutter.
- 5 **Til servering:** Skyll pæren og kutt den i tynne skiver. Fordel spekeskinke over de ferdigsteekte pizzaene, og topp med pæren og den honningsyltede løken. Strø over ønsket mengde av chiliflakene til slutt.

Tips fra kokken: Hvis du steker flere pizzaer samtidig er det lurt å bytte plass på stekebrettene midtveis i steketiden, for et jevnere resultat.