



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza Rosso med kormakrydret blomkål, mozzarella og cherrytomater servert med spicy persillepesto

## Pizzasaus

½ stk gul løk  
1 stk hvitløksfedd  
½-1 pakke oregano  
½-1 boks hakkede tomater

## Pizza Rosso

150 g blomkålbuketter  
1 pakke cherrytomater  
1 glass kormapaste  
125 g mozzarella  
2 stk pizzabunner

## Spicy persillepesto

1 stk sitron  
1 pakke persille  
½-1 pakke røkt chilimix  
🏠 ½ dl olivenolje  
🏠 1 ss vann

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til blomkålen.
- 2 **Pizzasaus:** Skrell og grovhakk løken og hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og oreganokrydderet i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Tilsett de hakkede tomatene, kok opp, og la det småkoke på lav varme i 3-4 minutter. Kjør sausen jevn med en stavmikser, og smak til med salt og pepper. Tilsett litt vann hvis du synes sausen blir for tykk.
- 3 **Pizza Rosso:** Kok blomkålen i vannet fra steg 1 i omtrent 4 minutter. Hell av vannet, og la det dampe fra seg. Skyll og del tomatene i to. Vend kormapasten inn med den kokte blomkålen. Kutt eller riv mozzarellaen i mindre biter.
- 4 **Pizza Rosso, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel kormablomkålen over. Topp med tomatene og mozzarellaen. Stek pizzaene i ovnen i 6-8 minutter. Bytt gjerne plass på brettene hvis du steker flere pizzaer samtidig, for et jevnere resultat.
- 5 **Spicy persillepesto:** Skyll sitronen og persillen. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen, og legg til side. Ha persillen, ½ dl olivenolje, 1 ss vann, litt saft fra sitronen og ønsket mengde av det røkte chilikrydderet i et litermål. Kjør det hele sammen med en stavmikser, og smak til med salt og pepper, og eventuelt mer av chilikrydderet og saft fra sitronen.
- 6 Topp de ferdigstekte pizzaene med den spicy persillepestoen, og dryss over det revne sitronskallet rett før servering. Vel bekomme!