



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza Bianca med bakt fennikel, marinerte reker og dill-relish servert med reddiker og kålsalat

## Pizza bianca

1 stk fennikel  
1 pakke lettrømme  
1 pakke kryddermiks med sennep og dill  
½-1 pakke Grana Padano  
2 stk pizzabunner

## Topping

1 stk sjalottløk  
1 bunt reddiker  
1 bunt dill  
½-1 glass kapers  
50-100 g reker

## Pizzasalat

150 g hodekål  
½-1 pakke oregano  
🏠 1 ss eplėsider- eller hvitvinseddik  
🏠 1 ss olivenolje  
🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
- 2 **Pizza bianca:** Skyll og kutt fennikelen i tynne skiver. Ha lettrømmen i en skål, og smak til med kryddermiksen. Finriv Grana Padanoen på et rivjern i skålen med med rømmedressingen, og vend godt sammen.
- 3 **Pizza bianca, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordelrømmesausen jevnt utover pizzabunnene, og legg fennikelskivene over. Stek pizzaene midt i ovnen i 5-8 minutter. Fennikelen kan med fordel få en gyllen karamellisert flate.
- 4 **Topping:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll reddikene og dillen, og hell laken av rekene og nesten all laken av kapersene. Ta vare på litt av laken fra kapersene. Kutt reddikene i tynne skiver, og finhakk dillen og kapersene. Ha løken, dillen, kapersen og litt av laken fra kapersen i en skål. Smak til med litt salt og pepper, og vend rekene inn i marinaden.
- 5 **Pizzasalat:** Fjern det ytterste laget på kålen og kutt kålen i tynne strimler. Ha kålen og oreganoen i en bolle, og vend inn 1 ss eddik, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper.
- 6 Topp pizzaene med de marinerte rekene og dill-relishen, og server salaten ved siden av. Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Fennikelen kan også servers rå oppå pizzaen, sammen med reddiken og rekene. Hvis du steker flere pizzaer samtidig er det lurt å bytte plass på stekebrettene midtveis i steketiden, for et jevnere resultat.