



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!