



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min    👤 2 porsjoner

AM 009\_2

# Hvit pizza med rødbeteskiver, valnøtter, syltet rødløk og dill

## Syltet rødløk

- 1 stk rødløk
- 🏠 ½ dl eddik 7 %
- 🏠 1 dl sukker
- 🏠 1½ dl vann

## Rødbetepizza

- 2 stk rødbeter
- 1 pakke honning
- 2 stk pizzabunner
- 150 g crème fraîche
- 100 g revet ost
- 1 pakke balsamicovinaigrette

## Ruccolasalat

- 50 g ruccola

## Topping

- 1 pakke valnøtter
- 1 bunt dill

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.
- 3 **Rødbetepizza, forberedelse:** Skrell og kutt rødbetene i skiver. Fordel rødbetesnivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, balsamicovinaigretten, ønsket mengde av honningen, salt og pepper. Stek rødbetene i ovnen i 15 minutter.
- 4 **Rødbetepizza:** Legg pizzabunnene over på rister med bakepapir. Fordel crème fraîche jevnt utover pizzabunnene, og strø over osten. Stek pizzabunnene midt i ovnen i 6–10 minutter. Grovhakk valnøttene. Strø nøttene over pizzabunnene når det gjenstår 3 minutter av steketiden. Skyll, tørk og grovhakk dillen. Topp pizzabunnene med de ovnsbakte rødbetesnivene, den syltede rødløken, dillen og litt olivenolje.
- 5 **Ruccolasalat:** Haruccolaen over i en skål. Topp med litt olivenolje, og server ved siden av pizzaen.
- 6 Nyt måltidet!

**Tips fra kokken:** Topp gjerne pizzaene med litt chiliflak.