



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit pizza med aromasopp og squash, toppet med balsamicosyltet rødløk og ruccolasalat

Balsamicosyltet rødløk

1 stk rødløk
1 pakke balsamicovinaigrette
🏠 2 ts sukker

Pizza bianca

½-1 stk squash
100 g aromasopp
2 stk pizzabunner
1 pakke fersk mozzarella

Crème fraîche- og steinsoppsaus

75 g crème fraîche
½ glass steinsoppesto

Ruccolasalat

50 g ruccola
1 stk tomat

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Balsamicosyltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 3-4 minutter, til den er gyllen. Ha i balsamicovinaigretten og 2 ts sukker, og stek videre i 1 minutt.
- 3 **Pizza bianca:** Skyll og kutt squashen i tynne skiver. Legg squashskivene utover en stor tallerken, og strø over litt salt. La squashen ligge i 5-10 minutter, slik at litt av fuktigheten trekkes ut. Tørk skivene med litt kjøkkenpapir. Rens soppen fri for jord, og del den i skiver.
- 4 **Crème fraîche- og steinsoppsaus:** Bland crème fraîche og steinsoppesten med litt salt og pepper i en skål.
- 5 **Pizza bianca, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîche- og steinsoppsausen jevnt utover pizzabunnene. Del den ferske mozzarellaen i mindre biter, og fordel den over pizzaen. Topp med grønnsakene, og stek pizzaene midt i ovnen i 5-8 minutter.
- 6 **Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen ruccolaen og tomaten i en salatbolle, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 7 **Servering:** Topp pizzaene med den balsamicosyltede løken og ruccolasalaten.

Tips fra kokken: Oppbevar eventuelle pizzarester i kjøleskapet. Den smaker utmerket dagen etter.