



# Hvit pizza med rosastekt mørbrad, kantareller og grønnkål, toppet med syltet rødløk og trøffelaioli

## Hvit pizza

1 pakke crème fraîche  
½–1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper  
½–1 pakke Grana Padano  
50 g grønnkål  
100 g kantareller  
2 stk pizzabunner

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
🏠 1 dl vann  
🏠 ½ dl eddik 7 %  
🏠 3 ss sukker

## Biff

180 g mørbrad  
🏠 ½ ss smør

## Trøffelaioli

1 pakke aioli  
½–1 pakke trøffelolje

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, eller så høyt den går.
- 2 **Hvit pizza:** Ha crème fraîche i en liten skål og vend inn kryddermiksen. Finriv Grana Padanoen på et rivjern og vend osten inn med crème fraîche (se tips). Smak til med litt salt og pepper. Skyll grønnkålen, ha den over i en bolle, og vend inn litt olje, salt og pepper. Børst vekk eventuelle jordrester fra kantarellene, og riv dem i mindre strimler. Ha soppen i bollen med grønnkålen og vend det forsiktig sammen.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 4 **Hvit pizza, fortsettelse:** Ha pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel den hvite sausen jevnt utover. Spre grønnkålen og kantarellene på pizzaene, og stek dem midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til grønnkålen er sprø og kantarellene er gylne (se tips).
- 5 **Biff:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og ½ ss smør. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på begge sider, til det har fått en stekeskorpe. La kjøttet hvile i 5 minutter, og skjær det i tynne skiver før servering. Tilpass steketiden på kjøttet etter eget ønske.
- 6 **Trøffelaioli:** Ha aiolien i en liten skål, og smak til med ønsket mengde av trøffeloljen.
- 7 Topp pizzaene med biffen og den syltede løken, og drypp trøffelaiolien over. Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Spar på litt av osten til topping. Skjær den i tynne skiver eller finriv den over den ferdigstekte pizzaen. Hvis du steker flere pizzaer samtidig er det lurt å bytte plass på stekebrettene midtveis i steketiden, for et jevnere resultat.