



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza med steinsopppesto, syltet rødkål og smørstekte kantareller, toppet med Grande Premium

Syltet rødkål

200 g rødkål

🏠 ½ ss smør

🏠 1 ts sukker

🏠 2 ss eplesider-,
rødvins- eller
hvitvinseddik

Pizza bianca med steinsopppesto

½-1 pakke lett crème fraîche

½ glass steinsopppesto

100 g kantareller

50 g grønnkål

1 pakke valnøtter

2 stk pizzabunner

Topping

½-1 pakke revet Grande Premium

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 1 ts smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Syltet rødkål:** Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i ½ ss smør. Stek rødkålen i 3-4 minutter, til den mykner. Ha i 1 ts sukker og 2 ss eddik, og stek videre i 1 minutt.
- 3 **Pizza bianca med steinsopppesto:** Blandcrème fraîchen og steinsopppestoen med litt salt og pepper i en skål. Børst soppen fri for jord, og riv den i mindre biter. Skyll og tørk grønnkålen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek soppen i 2-3 minutter, til den er lett gyllen. Ta soppen av varmen, og vend inn grønnkålen. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Pizza bianca med steinsopppesto, fortsettelse:** Grovhakk valnøttene. Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîche- og steinsoppsausene jevnt utover pizzabunnene, og fordel rødkålen over. Topp med kantarell- og grønnkålblanding og valnøttene, og stek pizzaene midt i ovnen i 5-8 minutter, eller til grønnkålen er litt sprø.
- 5 **Topping:** Topp pizzaene med Grande Premium-osten før servering.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis du har balsamicoeddik, kan du gjerne bruke dette i den syltede rødkålen.