



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Steinovnsbakt pizza arrabiata med tomat- og ruccolasalat

### Pizza arrabiata

1 stk rød paprika  
½ stk rødløk  
1 pakke fersk mozzarella  
1 pakke pizzasaus  
2 stk pizzabunner  
1 pakke chiliflak

### Tomat- og ruccolasalat

1 pakke cherrytomater  
50 g ruccola  
½ stk rødløk  
🏠 ½ ss olivenolje  
🏠 ½ ss eplesider-,  
rødvins- eller  
hvitvinseddik

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
- 2 **Pizza arrabiata:**Skyll, rens og kutt paprikaene i tynne ringer, og skrell og kutt hele rødløken i tynne strimler. Hell laken fra mozzarellaen og kutt den i tynne skiver. Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir.Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel paprikaen, mozzarellaen og halvparten av løken over. Krydre med litt salt. Stek pizzaene i omtrent 6 minutter, eller til bunnen er sprø og osten er smeltet.
- 3 **Tomat- og ruccolasalat:**Skyll tomatene og ruccolaen, og del tomatene i to. Vend sammen ruccolaen, tomaten og resten av rødløken fra steg 2 i en bolle. Vend inn ½ ss olivenolje, ½ ss eddik og litt salt og pepper.
- 4 **Pizza arrabiata, fortsettelse:**Dryss ønsket mengde av chiliflakene over pizzaene før servering.
- 5 God middag!

**Tips fra kokken:** Steketiden på pizzaen varierer etter hvor varm stekeovnen din kan bli. Topp pizzaene med salaten, eller server den ved siden av.