



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

OH_0074-2

Flyvende tallerkener med nissehjerter og gulltenner, månegress og hvit lava

Flyvende tallerkener

½ stk rødløk
1 pakke maiskorn
2 stk pizzabunner
½-1 pakke pizzasaus
1 pakke revet ost
½-1 pakke pepperoni

Månegress og hvit lava

50 g ruccola
1 pakke hvitløksdressing
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olivenolje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller til høyeste temperatur.
2. **Flyvende tallerkener:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Hell av laken på maiskornene. Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover de flyvende tallerknene, og strø den revne osten over. Topp med nissehjertene og gulltennene. Stek de flyvende tallerkenene i ovnen i 6-8 minutter (se tips).
3. **Månegress og hvit lava:** Skyll og tørk ruccolaen, og ha månegresset over i en skål. Smak til med olivenolje, salt og pepper, og topp de flyvende tallerkenene med månegresset og den hvite lavaen ved servering.
4. LOlete middaghilsen!

TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, for et jevnere resultat. Pass på når du åpner stekeovnen og tar ut pizzaen, så den ikke flyr avgårde!