



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25-35 min 👤 2 porsjoner

GL 009_2

Hvit fullkornspizza med lettrømme, skinke, jalapeño og spinat

Pizza

100–150 g lettrømme
½ pakke persillade
½ stk rødløk
½–1 stk jalapeño
50 g skinkebiff
1–2 stk pizzabunn av fullkorn
½ pakke revet ost

Spinat- og tomatsalat

50 g spinat
1 stk tomat
1 stk norsk eple
½ ss olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Pizza: ½ stk Salat: 90 g
Energiinnhold: ca. 480 kcal.
For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1. Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
2. **Pizza:** Bland sammen lettrømmen og persilladen til en hvit pizzasaus. Skrell og kutt rødløken og jalapeñoen i tynne skiver. Kutt skinken i strimler. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel den hvite pizzasausen jevnt utover bunnene. Topp med den revne osten, rødløken, jalapeñoen og skinken.
3. **Pizza, fortsettelse:** Stek pizzaene på de to nederste rillene i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Bytt plass på stekebrettene halvveis i stekingen, for et jevnere stekeresultat.
4. **Spinat- og tomatsalat:** Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt tomaten og eplet i terninger. Bland sammen grønnsakene i en salatbolle og vend inn ½ ss olivenolje, og krydre med litt salt og pepper.
5. God middag!

TIPS!

Jalapeñoen har et friskt sting, så dropp den om du ikke liker det hett! Server gjerne resten av lettrømmen til retten.