



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

AM 004_2

Pepperonipizza med aromasopp og rødløk, toppet med ruccolasalat

Pepperonipizza

½–1 stk rødløk
100 g aromasopp
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
100 g revet ost
1 pakke pepperonipølse
i skiver

Topping

50 g ruccola

- 🏠 pepper
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 salt
- 🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
- 2 **Pepperonipizza:** Skrell rødløken, og børst soppen fri for jord. Kutt løken og soppen i tynne skiver.
- 3 **Pepperonipizza, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø den revne osten over. Topp med pepperonien, soppen og rødløken. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
- 4 **Topping:** Skyll ruccolaen, og ha den i en skål. Smak til med olivenolje, salt og pepper, og topp pizzaen med ruccolaen ved servering.

Tips fra kokken: Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et jevnere resultat.