



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Vegetarpizza med to typer ost, grønkål og syltet rødløg

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
1 stk rødløg
1 pose hvidvinseddike
125 g champignoner
1 spsk sojasauce
1/2 pose persillade
75 g snittet grønkål
1 pose tomatalsa
50 g revet ost
1 pk tanelli ost
1 stk tomat
50 g rucola salat

Det skal du selv have

sukker ^b
olie ^b
olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft). Placér hver pizzabund på bagepapir på en bageplade.
2. **Syltet rødløg:** Pil og skær løget i skiver. Kog eddike, 1½ spsk sukker og ¾ dl vand op i en lille gryde. Tag gryden af varmen og vend løget i. Lad det trække indtil servering.
3. **Grøntsager:** Rens svampene og skær dem i skiver. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg svampene i 4 min. til de er let gyldne. Tilsæt sojasauce og krydr med lidt salt og peber. Bland persillade med ½ spsk olivenolie og vend det sammen med grønkålen i en skål.
4. **Pizza:** Smør et tyndt lag tomatalsa jævnt på hver bund og drys med revet ost. Skær Tanelli ost i tynde skiver og fordel på bundene. Top med grønkål og stegte svampe. Bag pizzaerne ca. 7-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
5. **Tomatsalat:** Skyl og skær tomaterne i tern. Skyl og tør rucola. Bland det sammen i en skål.
6. **Servering:** Top de færdigbagte pizzaer med syltede rødløg og servér med tomatalat til.