



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Pizza bianca med ost og salsiccia, servert med tomat- og spinatsalat

Pizza Bianca

1 stk rødløk
2 stk pizzabunner
150 g lett crème fraîche
100 g revet ost
150 g salsicciadeig

Tomat- og spinatsalat

1 stk tomat
50 g spinat
1 pakke
balsamicovinaigrette

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Pizza bianca:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver.
- 3 **Pizza bianca, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel crème fraîche jevnt utover pizzabunnene, og strø over den revne osten og rødløken. Klipp av et lite hjørne på pakken med salsicciadeig og klem ut små kjøttklumper på pizzaen (se tips). Stek pizzaene midt i ovnen i 6–8 minutter, eller til osten er gyllen og kjøttet gjennomstekt.
- 4 **Tomat- og spinatsalat:** Skyll tomaten og spinaten. Kutt tomaten i terninger, og grovhakk spinaten. Bland spinaten, tomaten og balsamicovinaigretten i en bolle, og enten topp pizzaen med salaten eller server den ved siden av.

Tips fra kokken: Pass på at kjøttklumpene ikke blir for store. Da tar det lengre tid å gjennomsteke dem i ovnen.