



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Hvit pizza med rødbetesiver, valnøtter, syltet rødløk og dill

Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 ½ dl eddik 7 %

🏠 1 dl sukker

🏠 1½ dl vann

Rødbetepizza

2 stk rødbeter

1 pakke honning

2 stk pizzabunner

150 g crème fraîche

100 g revet ost

1 pakke

balsamicovinaigrette

Ruccolasalat

60 g rucola

Topping

1 pakke valnøtter

1 bunt dill

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

3 **Rødbetepizza, forberedelse:** Skrell og kutt rødbetene i skiver. Fordel rødbetesnivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, balsamicovinaigretten, ønsket mengde av honningen, salt og pepper. Stek rødbetene i ovnen i 15 minutter.

4 **Rødbetepizza:** Legg pizzabunnene over på rister med bakepapir. Fordel crème fraîche jevnt utover pizzabunnene, og strø over osten. Stek pizzabunnene midt i ovnen i 6–10 minutter. Grovhakk valnøttene. Strø nøttene over pizzabunnene når det gjenstår 3 minutter av steketiden. Skyll, tørk og grovhakk dillen. Topp pizzabunnene med de ovnsbakte rødbetesnivene, den syltede rødløken, dillen og litt olivenolje.

5 **Ruccolasalat:** Skyll rucolaen og ha den over i en skål. Topp med litt olivenolje, og server den til pizzaen.

Tips fra kokken: Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis det stekes flere pizzaer samtidig, for et jevnere resultat.