



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Hvit pizza med skjørost, urtemarinert sopp, grønnkål og steinsoppdressing

Sopp og grønnkål

100 g aromasopp
100 g strimlet grønnkål
1 pakke urtemiks
1 ss olje ^B

Hvit pizza

1 stk sjalottløk
1 pakke urtedressing
1 pakke sopp-/porcinipulver
2 stk pizzabunner
1 pakke skjørost

Salat

75 g Mamma Mia
salatblanding
1 ss olivenolje ^B
½ ss eplesider- eller
hvitvinseddik ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Sopp og grønnkål:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Skyll og tørk grønnkålen. Ha soppskivene og grønnkålen i en bolle, og vend inn urtemiksen og 1 ss olje.
3. **Hvit pizza:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Rør sammen urtedressing og soppulveret i en skål.
4. **Sopp og grønnkål, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og grønnkålen under omrøring i 3 minutter, og krydre med salt og pepper.
5. **Hvit pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør steinsoppkremen utover pizzabunnene. Smuldre over skjørosten, og topp med grønnkålen, løken og soppen. Stek pizzaene i 10–12 minutter.
6. **Salat:** Ha salaten i en serveringsbolle, og vend inn 1 ss olivenolje og ½ ss eplesidereddik.



TIPS!

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.