



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinovnsbakt hvit pizza med gyroskjøtt, syltet rødløk og ruccola

Syltet rødløk

½-1 stk rødløk

1 dl vann ^B

½ dl eplesider-/hvitvinseddik

^B

3 ss sukker ^B

Hvit pizza

150 g crème fraîche

½ pakke sopp-/porcinipulver

2 stk pizzabunner

75 g revet ost

125 g grillet gyroskjøtt

Topping

1 stk tomat

60 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.

3. **Hvit pizza:** Bland sammen crème fraîche og soppulveret i en skål. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-blandingen jevnt utover bunnene. Strø over den revne osten, og topp med gyroskjøttet. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen.

4. **Topping:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk ruccolaen. Topp de nystekte pizzaene med den syltede rødløken, tomaten, ruccolaen og pepper.



TIPS!

Spiser du ikke all løken, kan du ha den på et tett glass og oppbevare den i kjøleskapet.