



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarpizza med to typer ost, grønnkål og syltet rødløk

Syltet rødløk

1 stk rødløk
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller
rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Pizza

100 g sjampinjong
100 g grønnkål
1 pakke persillade
1-2 stk pizzabunn av fullkorn
½-1 pakke pizzasaus
½ pakke revet ost
½-1 pakke revet Grande
Premium
½ pose glutenfri soyasaus
½ ss olje ^B
½ ss olivenolje ^B

Tomatsalat

1 stk tomat
60 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Pizza: ½ stk Salat: 75 g
Energiinnhold: ca. 470 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen hvis du har.
2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
3. **Pizza:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i omtrent 4 minutter, til den er litt gyllen. Ha i soyasausen, og krydre med litt pepper. Bland sammen grønnkålen, ½ ss olivenolje, persilladen og litt salt i en skål.
4. **Pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel den revne osten og Grande Premium-osten på bunnene. Topp med grønnkålen og den stekte soppen. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen (se tips).
5. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk ruccolaen. Bland tomaten og ruccolaen sammen i en skål.
6. **Servering:** Topp de ferdigstekte pizzaene med den syltede rødløken og tomatsalaten.



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 likere resultat.