



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza bolognese med linser og Grande Premium-ost, servert med rucola- og tomatsalat

Pizza bolognese med linser

1 stk rødløk
2 stk pizzabunner
½-1 pakke bolognese med linser
½-1 pakke revet ost
1 pakke revet Grande Premium

Rucola- og tomatsalat

250 g cherrytomater
30 g rucola

Tilbehør

½ pakke hvitløksdressing
1 pakke chiliflak

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
2. **Pizza bolognese med linser:** Skrell og kutt rødløken i skiver.
3. **Pizza bolognese med linser, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel linsebolognesen utover pizzabunnene. Strø over begge typene med revet ost, og topp med rødløken. Stek pizzaene midt i ovnen i 6-8 minutter (se tips).
4. **Rucola- og tomatsalat:** Skyll og kutt cherrytomatene i to. Skyll rucolaen. Ha tomatene og rucolaen i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje, og smak til med salt og pepper.
5. **Tilbehør:** Server hvitløksdressing og chiliflakene til retten.



TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. Da får alle pizzaene både over- og undervarme, og du får et jevnere resultat.