



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza Bianca med bakt fennikel, marinerte reker og dill-relish servert med reddiker og kålsalat

Pizza bianca

½–1 stk fennikel
1 pakke lettrømme
1 pakke kryddermiks med sennep og dill
½–1 pakke Grana Padano
2 stk pizzabunner

Topping

1 stk sjalottløk
½–1 bunt reddiker
1 bunt dill
½–1 glass kapers
50–100 g reker

Pizzasalat

150 g finsnittet hodekål
½–1 pakke oregano
1 ss eplesider- eller hvitvinseddik ^B
1 ss olivenolje ^B

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
2. **Pizza bianca:** Skyll og kutt fennikelen i tynne skiver. Ha lettrømmen i en skål, og smak til med kryddermiksen. Finriv Grana Padanoen på et rivjern i skålen med med rømmedressing, og vend godt sammen.
3. **Pizza bianca, fortsettelse:** Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Fordel rømmesausen jevnt utover pizzabunnene, og legg fennikelskivene over. Stek pizzaene midt i ovnen i 5–8 minutter. Fennikelen kan med fordel få en gyllen karamellisert flate.
4. **Topping:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll reddikene og dillen, og hell laken av rekene og nesten all laken av kapersene. Ta vare på litt av laken fra kapersene. Kutt reddikene i tynne skiver, og finhakk dillen og kapersene. Ha løken, dillen, kapersen og litt av laken fra kapersen i en skål. Smak til med litt salt og pepper, og vend rekene inn i marinaden.
5. **Pizzasalat:** Ha kålen og oreganoen i en bolle, og vend inn 1 ss eddik, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper.
6. Topp pizzaene med de marinerte rekene og dill-relishen, og server salaten ved siden av.

TIPS!

Fennikelen kan også servers rå oppå pizzaen, sammen med reddiken og rekene. Hvis du steker flere pizzaer samtidig er det lurt å bytte plass på stekebrettene midtveis i steketiden, for et jevnere resultat.