



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza bianca med pepperoni, sopp og rødløk, toppet med ruccola og tomat

Pepperonipizza Bianco

100 g sjampinjong
½–1 stk rødløk
150 g lettrømme
½ pakke urtemiks
1 pakke pepperonipølse i skiver
1 pakke revet Grande Premium
2 stk pizzabunner

Topping

30 g ruccola
1 stk tomat

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så høyt den går.
2. **Pepperonipizza Bianco:** Rens soppen fri for jord, skrell rødløken, og kutt dem i tynne skiver. Kutt pepperoniskivene i strimler. Rør sammen lettrømmen, urtemiksen og den revne osten i en liten skål.
3. **Pepperonipizza Bianco, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør sausen jevnt utover pizzabunnene, og strø soppen, løken og pepperonien over. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
4. **Topping:** Skyll ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i små terninger, og topp pizzaene med dem og ruccolaen.



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.