



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Aspargespizza bianco og rucolasalat med pære

Aspargespizza

1 stk skalotteløg
100 g asparges
1 dl creme fraiche 18%
½ pose aioli
2 stk pizzabunde
100 g revet ost

Rucolasalat

½ pose græskar- & solsikkekerner
1 stk pære
60 g rucola

Servering

½ pose chiliflager
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Pil skalotteløg og skær i tynde skiver. Skyl asparges, knæk den nederste hårde del af og skær resten i 3 cm stykker.
3. **Aspargespizza:** Læg pizzabundene på en bageplade med bagepapir. Bland creme fraiche og aioli sammen og smør på pizzabundene. Kom revet ost på og fordel asparges og skalotteløg jævnt over toppen. Bag pizzaerne i nederste del af ovnen ca. 8 min. til osten er gylden.
4. **Rucolasalat:** Varm en tør stegepande op ved middelhøj varme. Rist frøblandingen ca. 1 min. til kernerne begynder at poppe. Skyl rucola og pære. Halvér pære på langs og skær i tynde skiver. Kom rucola i en skål og vend sammen med pære, ristede frø og lidt olivenolie ved servering.
5. **Servering:** Dryp med olivenolie på pizzaerne og krydr med lidt salt og peber og chiliflager efter smag. Servér med rucolasalat, enten på pizzaen eller som tilbehør.