



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hvit aspargespizza og ruccolasalat med pære

## Aspargespizza

1 stk sjalottløk  
150 g crème fraîche  
½–1 pakke aioli  
2 stk pizzabunner  
1 bunt asparges  
100 g revet ost

## Topping

1 pakke chiliflak  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Ruccolasalat

1 pakke kjerneblanding  
60 g rucola  
1 stk pære

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Aspargespizza:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Bland crème fraîche og aiolien i en skål. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-blandingen utover pizzabunnene. Skyll aspargesene, kutt vekk endene, og kutt toppene i 4 biter. Topp pizzaen med den revne osten, og fordel aspargesene og rødløken jevnt utover. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen.
3. **Topping:** Topp pizzaene med chiliflakene og 1 ss olivenolje, og krydre med litt salt og pepper.
4. **Ruccolasalat:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Rist kjerneblandingen i omtrent 1 minutt, eller til kjernene begynner å poppe. Skyll rucolaen og pæren. Kutt pæren i 2 på langs, og så i tynne skiver. Ha rucolaen i en skål, og vend inn pæreskivene og kjerneblandingen. Drypp over litt olivenolje ved servering.



## TIPS!

Lag chiliolje til pizzaen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Ha i chiliflakene og rist dem lett. Ha i litt olje, og stek det hele videre i 1–2 minutter.