



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza med fersk mozzarella, rucola, pinjekjerner og rømmedressing

Pizzabunner og pizzasaus

2 stk pizzabunner
1 pakke tomatsaus

Topping

1 stk rødløk
2 stk tomater
1 stk rød chili
60 g rucola
1 pakke fersk mozzarella
100 g revet ost
1 pakke pinjekjerner

Rømmedressing

150 g lettørsmme
1 pakke chiliflak

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen om du har det.
2. **Pizzabunner og pizzasaus:** Ha pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel tomatsausen på bunnene.
3. **Topping:** Skrell og kutt rødløken i strimler. Skyll og kutt tomatene og chilien i skiver. Skyll og tørk rucolaen. Riv den ferske mozzarellaen i mindre biter, og fordel den og den revne osten på bunnene. Topp pizzaene med rødløken, tomatene og chilien. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernene i 1–2 minutter, til de er gylne. Topp de ferdigstepte pizzaene med rucolaen, pinjekjernene, salt og pepper.
4. **Rømmedressing:** Ha rømmen i en skål, og smak til med chiliflakene og litt salt. Server dressing til pizzaene.