



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Vegetarpizza med to typer ost, grønkål og syltet rødløg

Syltet rødløg

1 stk rødløg
2 spsk hvidvinseddike
1½ spsk sukker ^b
2 spsk vand ^b

Grøntsager

100 g champignoner
½ pose sojasauce
½ pose persillade
50 g snittet grønkål
½ spsk olivenolie ^b

Pizza

2 stk pizzabunde
1 pose tomatsoauce
50 g revet ost
1 pk tanelli ost

Tomatsalat

1 stk tomat
30 g rucola

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Syltet rødløg:** Pil og skær løget i skiver. Kog eddike, sukker og vand op i en lille gryde. Tag gryden af varmen og vend løget i. Lad det trække indtil servering.
3. **Grøntsager:** Rens svampene og skær dem i skiver. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg svampene i 4 min. til de er let gyldne. Tilsæt sojasauce og krydr med lidt salt og peber. Bland persillade med olivenolie og vend det sammen med grønkålen i en skål.
4. **Pizza:** Smør et tyndt lag tomatsoauce jævnt på hver bund og drys med revet ost. Skær Tanelli ost i tynde skiver og fordel på bundene. Top med grønkål og stegte svampe. Placér hver bund på bagepapir på en bageplade. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
5. **Tomatsalat:** Skyl og skær tomaterne i tern. Skyl og tør rucola. Bland det sammen i en skål.
6. **Servering:** Top de færdigbagte pizzaer med syltede rødløg og servér med tomatsoalat til.