



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 034\_2

# Steinovnsbakt hvit pizza med gyroskjøtt, syltet rødløk og ruccola

## Syltet rødløk

½-1 stk rødløk  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
1 dl vann <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>

## Hvit pizza

150 g crème fraîche  
½ pakke sopp-/porcinipulver  
2 stk pizzabunner  
75 g revet ost  
125 g grillet gyroskjøtt

## Topping

1 stk tomat  
60 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
3. **Hvit pizza:** Bland sammen crème fraîche og soppulveret i en skål. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-blandingen jevnt utover bunnene. Strø over den revne osten, og topp med gyroskjøttet. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen.
4. **Topping:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk ruccolaen. Topp de nystekte pizzaene med den syltede rødløken, tomaten, ruccolaen og pepper.

## TIPS!

Spiser du ikke all løken, kan du ha den på et tett glass og oppbevare den i kjøleskapet.