



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 057\_2

# Pizza Margherita med ruccola

## Pizza Margherita

250 g cherrytomater  
1 pakke mozzarella  
2 stk pizzabunner  
1 pakke tomat saus  
45 g pesto

## Topping

60 g ruccola  
1 pakke revet Grande  
Premium

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så høyt den går.
2. **Pizza Margherita:** Skyll og tørk tomatene og ruccolaen. Del tomatene i to, og del mozzarellaen i tynne skiver.
3. **Pizza Margherita, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel mozzarellaskivene og de delte tomatene over. Ringle over pestoen og stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
4. Topp de ferdigstekte pizzaene med ruccolaen og den revne osten.

## TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et jevnere resultat.