



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza bolognese med linser, servert med ruccola- og tomatsalat

## Pizza bolognese med linser

1 stk rødløk  
2 stk pizzabunner  
½-1 pakke bolognese med linser  
½-1 pakke revet ost  
1 pakke revet Grande Premium

## Ruccola- og tomatsalat

250 g cherrytomater  
30 g ruccola

## Tilbehør

½ pakke hvitløksdressing  
1 pakke chiliflak

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.

2. **Pizza bolognese med linser:** Skrell og kutt rødløken i skiver.

3. **Pizza bolognese med linser, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel linsebolognesen utover pizzabunnene. Strø over begge typene med revet ost, og topp med rødløken. Stek pizzaene midt i ovnen i 6-8 minutter (se tips).

4. **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll og kutt cherrytomatene i to. Skyll ruccolaen. Ha tomatene og ruccolaen i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje, og smak til med salt og pepper.

5. **Tilbehør:** Server hvitløksdressing og chiliflakene til retten.

## TIPS!

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