



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza Diavola med mozzarella, pepperoni, rødløk og chili, servert med ruccola

## Pizza Diavola

1 stk rødløk  
1 stk rød chili  
1 pakke fersk mozzarella  
2 stk pizzabunner  
1 pakke tomatsaus  
100 g revet ost  
80 g pepperoni

## Servering

60 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Pizza Diavola:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kutt chilien i tynne skiver. Hell laken av den ferske mozzarellaen, og kutt den i terninger.
3. **Pizza Diavola, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel tomatsausen på pizzabunnene, strø over mozzarellaen og den revne osten, og topp med pepperonien. Ha rødløks- og chiliskivene over til slutt. Stek pizzaene i ovnen i 10–12 minutter.
4. **Servering:** Topp pizzaene med ruccolan, og drypp over litt olivenolje. Krydre med litt salt og pepper.