



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit aspargespizza og ruccolasalat med pære

Aspargespizza

1 stk sjalottløk
150 g crème fraîche
½-1 pakke aioli
2 stk pizzabunner
1 bunt asparges
100 g revet ost

Topping

1 pakke chiliflak
1 ss olivenolje ^B

Ruccolasalat

1 pakke kjerneblanding
60 g ruccola
1 stk pære

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Aspargespizza:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne båter. Bland crème fraîche og aiolien i en skål. Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-blandingen utover pizzabunnene. Skyll aspargesene, kutt vekk endene, og kutt toppene i 4 biter. Topp pizzaen med den revne osten, og fordel aspargesene og sjalottløken jevnt utover. Stek pizzaene nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, eller til osten er gyllen.
3. **Topping:** Topp pizzaene med chiliflakene og 1 ss olivenolje, og krydre med litt salt og pepper.
4. **Ruccolasalat:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Rist kjerneblandingen i omtrent 1 minutt, eller til kjernene begynner å poppe. Skyll ruccolaen og pæren. Kutt pæren i 2 på langs, og så i tynne skiver. Ha ruccolaen i en skål, og vend inn pæreskivene og kjerneblandingen. Drypp over litt olivenolje ved servering.

TIPS!

Lag chiliolje til pizzaen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Ha i chiliflakene og rist dem lett. Ha i litt olje, og stek det hele videre i 1-2 minutter.