



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Portobellopizza med æble, løg og kålsalat

Pizzasalat

100 g kålmix
1 spsk æbleeddike
1 spsk olivenolie ^b
½ spsk sukker ^b

Topping

150 g portobello-svampe
½ stk æble
1 stk rødløg

Pizza

1 dl creme fraiche 18%
¼ pose porcini/karl johan mix
2 stk pizzabunde
100 g revet ost
½ pose timian
2 spsk sød chilisaUCE

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Pizzasalat:** Kom kålen i en skål og vend med æbleeddike, olivenolie, sukker, lidt salt og peber. Mas det godt sammen og lad det trække.
3. **Topping:** Rens portobello-svampe og skær i skiver. Skær æble og rødløg i tynde skiver.
4. **Pizza:** Rør creme fraiche med porcini mix og smør på pizzabundene. Fordel derefter revet ost, løg, svampe og æbler på. Drys med timian til sidst. Bag begge pizzaer samtidig 6-7 min. til de er sprøde og har fået god farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
5. **Anret:** Dryp sød chili efter smag over pizzaerne og server med pizzasalat.