



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salsicciapizza med ajvarsaus, paprika og spinat, servert med hvitløksdressing

## Salsicciapizza

1 stk tomat  
½ stk rød paprika  
½ stk rødløk  
50 g spinat  
½-1 pakke lett crème fraîche  
1 pakke ajvar  
2 stk pizzabunner  
½-1 pakke revet ost  
275 g salsicciadeig

## Tilbehør

½ pakke hvitløksdressing  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Salsicciapizza:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt rødløken i strimler. Skyll og tørk spinaten. Bland crème fraîche og ajvarsaus i en skål, og smak til med salt og pepper.
3. **Salsicciapizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og fordel crème fraîche-blandingen jevnt utover pizzabunnene. Strø den revne osten over pizzabunnene, og topp med tomaten, spinaten, paprikaen og løken. Kutt av et hjørne på posen med salsicciadeigen, og klem ut små kjøttboller på toppen av pizzaene. Stek pizzaene midt i ovnen i 8-10 minutter.
4. **Tilbehør:** Server hvitløksdressing til retten.

## TIPS!

Om du steker flere pizzaer samtidig, kan det være lurt å bytte plass på stekebrettene underveis i steketiden. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og du får dermed et jevnere resultat.