



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Steinovnsbakt pizza arrabiata med tomat- og ruccolasalat

## Pizza arrabiata

½-1 stk rød paprika  
½ stk rødløk  
1 pakke fersk mozzarella  
1 pakke tomat saus  
2 stk pizzabunner  
1 pakke chiliflak

## Tomat- og ruccolasalat

1 pakke cherrytomater  
30 g ruccola  
½ stk rødløk  
½ pose hvitvinseddik 15ml  
½ ss olivenolje <sup>B</sup>

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. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
2. **Pizza arrabiata:** Skyll, rens og kutt paprikaene i tynne ringer, og skrell og kutt hele rødløken i tynne strimler. Hell laken fra mozzarellaen og kutt den i tynne skiver. Legg pizzabunnene utover stekebrett med bakepapir. Smør tomat sausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel paprikaen, mozzarellaen og halvparten av løken over. Krydre med litt salt. Stek pizzaene i omtrent 6 minutter, eller til bunnen er sprø og osten er smeltet.
3. **Tomat- og ruccolasalat:** Skyll tomatene og ruccolaen, og del tomatene i to. Vend sammen ruccolaen, tomaten og resten av rødløken fra steg 2 i en bolle. Vend inn ½ ss olivenolje, eddiken og litt salt og pepper.
4. **Pizza arrabiata, fortsettelse:** Dryss ønsket mengde av chiliflakene over pizzaene før servering.

## TIPS!

Steketiden på pizzaen varierer etter hvor varm stekeovnen din kan bli. Topp pizzaene med salaten, eller server den ved siden av.