



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvit pizza med fetaost, urtemarinert sopp og grønnkål

Urtemarinert sopp og grønnkål

100 g aromasopp
75 g strimlet grønnkål
1 pakke urtemiks
1 ss olje ^B

Hvit pizza

½-1 stk rødløk
½-1 pakke crème fraîche
½-1 pakke
sopp-/porcinipulver
2 stk pizzabunner
100 g fetaost

Salat

75 g Mamma Mia
salatblanding
½ ss eplesider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Urtemarinert sopp og grønnkål:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i tynne skiver. Ha soppskivene og grønnkålen i en bolle, og vend inn urtemiksen og 1 ss olje.
3. **Hvit pizza:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Rør sammen crème fraîche, soppulveret, litt salt og pepper i en skål.
4. **Urtemarinert sopp og grønnkål, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek soppen og grønnkålen i 3 minutter. Krydre med salt og pepper.
5. **Hvit pizza, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør crème fraîche-blanding utover pizzabunnene. Fordel rødløken, soppen og grønnkålen over, og topp med fetaosten. Stek pizzaene i ovnen i 10-12 minutter.
6. **Salat:** Ha salaten i en salatbolle, og vend inn litt olivenolje og ½ ss eddik.