



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza bolognese med linser og Grande Premium-ost, servert med ruccola- og tomatsalat

Pizza bolognese med linser

1 stk rødlok
2 stk pizzabunner
½-1 pakke bolognese med linser
½-1 pakke revet ost
1 pakke revet Grande Premium

Ruccola- og tomatsalat

250 g cherrytomater
60 g ruccola

Tilbehør

½ pakke hvitløksdressing
1 pakke chiliflak

- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
- 2 **Pizza bolognese med linser:** Skrell og kutt rødloken i skiver.
- 3 **Pizza bolognese med linser, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel linsebolognesen utover pizzabunnene. Strø over begge typene med revet ost, og topp med rødloken. Stek pizzaene midt i ovnen i 6-8 minutter (se tips).
- 4 **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll og kutt cherrytomatene i to. Skyll ruccolaen. Ha tomaterne og ruccolaen i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje, og smak til med salt og pepper.
- 5 **Tilbehør:** Server hvitløksdressing og chiliflakene til retten.

Tips fra kokken: Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. Da får alle pizzaene både over- og undervarme, og du får et jevnere resultat.