

Oppskrift

Rosa pizza med blomkålkrem, Salami Siliana, syltet rødløk og ruccula



1

Syltet rødløk

Skrell, del løk i tynne skiver og legg i en bolle.

Kok opp vann, sukker og eddik, til sukkeret er oppløst.

Hell laken over løken og la stå til avkjølt.

2

Varm opp stekeovn til 250-300°C, gjerne med pizzafunksjon.

3

Bak ut pizzadeigen, smør på blomkålkrem og dryss over revet ost.

Del mozzarella i tynne skiver og legg på.

Fordel over Siliana og stek pizzaene til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Server med syltet rødløk og ruccula.

Grunnoppskrifter på pizzadeig finner du her:

[Grunnoppskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00](#)

[Grunnoppskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Salami Siliana Skivet 500g Enh



Ingredienser

1 valgfri pizzadeig grunnoppskrift, men erstatt halvparten av vannmengden med rødbetsaft

Rødbetsaft	
Revet ost	200 g
Mozzarella	200 g
Gilde Salami Siliana skivet	100 g
Ruccula	
Blomkålkrem	
Blomkålkrem	400 g
Meierismør	50 g
Parmesan	50 g
Syltet rødløk	
Rødløk	1 stk

Blomkålkrem

Syltet rødløk

Vann	1,5 dl
Sukker	0,5 dl
Vineddik eller eplesidereddik	0,5 dl