

Knäckepizza

Fick tips om att knäckepizza var så gott - och det var det verkligen! Pizzan går snabbt att göra och är perfekt som lättare middag. Vi gjorde den i lördags. Hur gott som helst med en kall öl till! Istället för prosciutto fick barnen vanlig rökt skinka.



Knäckepizza

4 personer

2 rundlar Leksandsknäcke

1 dl chilisås

1 dl tomatpuré

Salt och peppar

Färsk basilika

Riven parmesanost

Prosciutto

Ruccola

Gör så här: Sätt ugnen på 225°C. Blanda chilisås och tomatpuré. Bred över knäckebrödet. Strö över riven parmesanost och hackad färsk basilika. Strö över lite flingsalt och peppar. Skjuts in i ugnen ca 5 minuter. Ta ut och lägg på prosciutto och ruccola.

Ät och njut!



