

Pizza Bianco och Eurovision

Sitter ni också framför Eurovision och hejar på John Lundvik? Tycker det finns flera bra låtar i år.

På Matjuntan i torsdags bjöd Ulrica på så himla god Pizza Bianco. Pizza Bianco är pizza med crème fraiche som bas istället för tomatsås.

Gjorde den ikväll till Stefan och mig. Riktigt smarrig! Perfekt som lättare middag eller som tillugg till sommardrinken.





Pizza Bianco

2-4 personer (beroende på om du äter den till förrätt som huvudrätt)

- 1 surdegspizzadeg POP! Bakery
- 1 dl crème fraiche
- 1 fast päron, tunt skivat
- 80 g Kvibille ädelost special 45 %
- 2 tsk flytande honung
- 25 g pinjenötter, rostade
- Rucola
- Salt & peppar



Sätt ugnen på 200 grader. Ta ut degen ur påsen. Mjöla händerna och sträck degen till önskad form och lägg på en plåt med bakplåtspapper. OBS! Kavla inte.

Bred ut crème fraiche över botten. Skiva päronet i tunna skivor och fördela över crème fraichen. Smula över osten och ringla över honungen. Salta och peppra.

Grädda mitt i ugnen till fin färg, ca 15-20 minuter. Ta ut pizzan och toppa med Rostade pinjenötter och ruccola.