

Minipizzor med kantareller & squash!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Minipizzor med kantareller & squash

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pizzadeg färdig
kyld eller hemmagjord

Fyllning

1 st squash
2 krm salt
1 msk Olivolja

Topping

7,5 dl kantareller
2 msk smör
0,5 tsk salt
75 gram fetaost
1 krk timjan
1 nypa svartpeppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 250°.

Ansa och skär squashen i tunna skivor, använd gärna mandolin. Salta och blanda med olivolja. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk. Dela den i 16 lika stora bitar. Rulla bitarna till släta bullar. Platta eller kavla ut bullarna till runda pizzor, ca 8 cm i diameter. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper.

Toppa pizzorna med squashen. Grädda mitt i ugnen 10-12 min. Fräs kantarellerna knapriga i smör i en stekpanna. Salta. Toppa pizzorna med nystekt svamp, smulad fetaost och färska örter. Mal över peppar.