

Ramslökspizza med sparris, äpple och chèvre

1 pers

Ingredienser:

Ramslökspesto
0,5 liter ramslök
1 dl mandlar eller pinjenötter, rostade och skalade
1,5 dl Olivolja
75 g parmesan, riven
1 nypa salt
Pizzabotten
5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
Fyllning
3 msk ramslökspesto, eller mer om så önskas
8 st sparris
7-8 skivor äpple
10 st ramslökblad
180 g chévreost
honung
basilikabladd
ev. olivolja till pensling
svartpeppar nymalen
flingsalt

Gör så här:

Ramslökspesto

Skölj löken och rosta de skalade nötterna. Kör i en mixer till purékonsistens. Tillsätt oljan under omrörning och till sist osten. Smaka av med salt och peppar. Denna pesto kan hålla i upp till en månad om den förvaras kallt i kylskåp.

Pizzabotten

Sätt ugnen på 200°C. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken med en kökshandduk och låt stå i 10 minuter. Bred ut degen på en plåt med bakplåtspapper.

Fyllning

Bryt av den nedre hårda delen av sparrisarnas stjälk, där de bryts naturligt. Skiva äpplet i tunna skivor och ta bort ev. kärnor. Bred ut ungefär två matskedar pesto på varje pizza. Lägg ut sparris, äpple och ramslök och toppa med chèvre. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen i 10 minuter. Toppa med basilika, flingsalt, peppar och olivolja.



Ramslökspizza med sparris, äpple och chèvre

1 pers

Ingredienser:

Ramslökspesto
0,5 liter ramslök
1 dl mandlar eller pinjenötter, rostade och skalade
1,5 dl Olivolja
75 g parmesan, riven
1 nypa salt
Pizzabotten
5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
Fyllning
3 msk ramslökspesto, eller mer om så önskas
8 st sparris
7-8 skivor äpple
10 st ramslökblad
180 g chévreost
honung
basilikabladd
ev. olivolja till pensling
svartpeppar nymalen
flingsalt

Gör så här:

Ramslökspesto

Skölj löken och rosta de skalade nötterna. Kör i en mixer till purékonsistens. Tillsätt oljan under omrörning och till sist osten. Smaka av med salt och peppar. Denna pesto kan hålla i upp till en månad om den förvaras kallt i kylskåp.

Pizzabotten

Sätt ugnen på 200°C. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken med en kökshandduk och låt stå i 10 minuter. Bred ut degen på en plåt med bakplåtspapper.

Fyllning

Bryt av den nedre hårda delen av sparrisarnas stjälk, där de bryts naturligt. Skiva äpplet i tunna skivor och ta bort ev. kärnor. Bred ut ungefär två matskedar pesto på varje pizza. Lägg ut sparris, äpple och ramslök och toppa med chèvre. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen i 10 minuter. Toppa med basilika, flingsalt, peppar och olivolja.



Ramslökspizza med sparris, äpple och chèvre

1 pers

Ingredienser:

Ramslökspesto
0,5 liter ramslök
1 dl mandlar eller pinjenötter, rostade och skalade
1,5 dl Olivolja
75 g parmesan, riven
1 nypa salt
Pizzabotten
5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
Fyllning
3 msk ramslökspesto, eller mer om så önskas
8 st sparris
7-8 skivor äpple
10 st ramslökblad
180 g chévreost
honung
basilikabladd
ev. olivolja till pensling
svartpeppar nymalen
flingsalt

Gör så här:

Ramslökspesto

Skölj löken och rosta de skalade nötterna. Kör i en mixer till purékonsistens. Tillsätt oljan under omrörning och till sist osten. Smaka av med salt och peppar. Denna pesto kan hålla i upp till en månad om den förvaras kallt i kylskåp.

Pizzabotten

Sätt ugnen på 200°C. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken med en kökshandduk och låt stå i 10 minuter. Bred ut degen på en plåt med bakplåtspapper.

Fyllning

Bryt av den nedre hårda delen av sparrisarnas stjälk, där de bryts naturligt. Skiva äpplet i tunna skivor och ta bort ev. kärnor. Bred ut ungefär två matskedar pesto på varje pizza. Lägg ut sparris, äpple och ramslök och toppa med chèvre. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen i 10 minuter. Toppa med basilika, flingsalt, peppar och olivolja.



Ramslökspizza med sparris, äpple och chèvre

1 pers

Ingredienser:

Ramslökspesto
0,5 liter ramslök
1 dl mandlar eller pinjenötter, rostade och skalade
1,5 dl Olivolja
75 g parmesan, riven
1 nypa salt
Pizzabotten
5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
Fyllning
3 msk ramslökspesto, eller mer om så önskas
8 st sparris
7-8 skivor äpple
10 st ramslökblad
180 g chévreost
honung
basilikabladd
ev. olivolja till pensling
svartpeppar nymalen
flingsalt

Gör så här:

Ramslökspesto

Skölj löken och rosta de skalade nötterna. Kör i en mixer till purékonsistens. Tillsätt oljan under omrörning och till sist osten. Smaka av med salt och peppar. Denna pesto kan hålla i upp till en månad om den förvaras kallt i kylskåp.

Pizzabotten

Sätt ugnen på 200°C. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken med en kökshandduk och låt stå i 10 minuter. Bred ut degen på en plåt med bakplåtspapper.

Fyllning

Bryt av den nedre hårda delen av sparrisarnas stjälk, där de bryts naturligt. Skiva äpplet i tunna skivor och ta bort ev. kärnor. Bred ut ungefär två matskedar pesto på varje pizza. Lägg ut sparris, äpple och ramslök och toppa med chèvre. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen i 10 minuter. Toppa med basilika, flingsalt, peppar och olivolja.

