

Ramslökspizza med sparris, äpple och chèvre!



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



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 chèvreost
honung
basilikablåd
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.