

Pizza Rustico med betor och chèvre!



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



Pizza Rustico med betor och chèvre

4 port.

Ingredienser:

1 st pizzadeg
1 st rödbeta
1 st gulbeta
1 st polkabeta
100 g chevré

Olivolja

Pinjenötter

Ostblandning

2 dl ricotta
2 dl philadelphiaost
timjan, hackad
rosmarin, hackad
salt

peppar

Vid servering

ruccola
timjan
rosmarin
salt, gärna flingsalt

Gör så här:

Sätt ugnen på 250°C.

Blanda ricotta, philadelphia, timjan och rosmarin. Smaksätt med salt och peppar. Bred ut på pizzadegen.

Tvätta betorna. Skiva dem tunt. Lägg i en skål med olja och blanda runt. Lägg betorna på pizzan. Smula över chevre och toppa med pinjenötter. Grädda i ugnen i 15-20 minuter. Lägg på ruccola och färska örter, toppa med flingsalt.