

Pizza Rustico med betor och chèvre

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg
1 st rödbeta
1 st gulbeta
1 st polkabeta
100 g chèvre
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 chèvre och toppa med pinjenötter. Grädda i ugnen i 15-20 minuter. Lägg på ruccola och färska örter, toppa med flingsalt.



Pizza Rustico med betor och chèvre

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg
1 st rödbeta
1 st gulbeta
1 st polkabeta
100 g chèvre
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 chèvre och toppa med pinjenötter. Grädda i ugnen i 15-20 minuter. Lägg på ruccola och färska örter, toppa med flingsalt.



Pizza Rustico med betor och chèvre

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg
1 st rödbeta
1 st gulbeta
1 st polkabeta
100 g chèvre
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 chèvre och toppa med pinjenötter. Grädda i ugnen i 15-20 minuter. Lägg på ruccola och färska örter, toppa med flingsalt.



Pizza Rustico med betor och chèvre

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg
1 st rödbeta
1 st gulbeta
1 st polkabeta
100 g chèvre
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 chèvre och toppa med pinjenötter. Grädda i ugnen i 15-20 minuter. Lägg på ruccola och färska örter, toppa med flingsalt.

