

Flatbread med röda päron och brie

4 port

Ingredienser:

1 pkt pizzadeg
2 st päron,
röda, urkärnade i skivor
4 msk schalottenlökar,
hackad
250 g brieost
70 g parmaskinka
5 msk Olivolja
2 msk honung
Olivolja
valnötter
timjan, färsk, hackad
rosmarin, färsk, hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Dela degen i två bitar på längden. Pensla lite olivolja på och förgrädda i ugnen ca 5 minuter. Lagg på brieost i skivor, lök, päron och parmaskinka på pizzan. Toppa med valnötter, timjan och rosmarin. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen ca 15 minuter eller tills den fått en fin, gyllenbrun färg. Garnera färsk timjan och rosmarin.



Flatbread med röda päron och brie

4 port

Ingredienser:

1 pkt pizzadeg
2 st päron,
röda, urkärnade i skivor
4 msk schalottenlökar,
hackad
250 g brieost
70 g parmaskinka
5 msk Olivolja
2 msk honung
Olivolja
valnötter
timjan, färsk, hackad
rosmarin, färsk, hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Dela degen i två bitar på längden. Pensla lite olivolja på och förgrädda i ugnen ca 5 minuter. Lagg på brieost i skivor, lök, päron och parmaskinka på pizzan. Toppa med valnötter, timjan och rosmarin. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen ca 15 minuter eller tills den fått en fin, gyllenbrun färg. Garnera färsk timjan och rosmarin.



Flatbread med röda päron och brie

4 port

Ingredienser:

1 pkt pizzadeg
2 st päron,
röda, urkärnade i skivor
4 msk schalottenlökar,
hackad
250 g brieost
70 g parmaskinka
5 msk Olivolja
2 msk honung
Olivolja
valnötter
timjan, färsk, hackad
rosmarin, färsk, hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Dela degen i två bitar på längden. Pensla lite olivolja på och förgrädda i ugnen ca 5 minuter. Lagg på brieost i skivor, lök, päron och parmaskinka på pizzan. Toppa med valnötter, timjan och rosmarin. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen ca 15 minuter eller tills den fått en fin, gyllenbrun färg. Garnera färsk timjan och rosmarin.



Flatbread med röda päron och brie

4 port

Ingredienser:

1 pkt pizzadeg
2 st päron,
röda, urkärnade i skivor
4 msk schalottenlökar,
hackad
250 g brieost
70 g parmaskinka
5 msk Olivolja
2 msk honung
Olivolja
valnötter
timjan, färsk, hackad
rosmarin, färsk, hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Dela degen i två bitar på längden. Pensla lite olivolja på och förgrädda i ugnen ca 5 minuter. Lagg på brieost i skivor, lök, päron och parmaskinka på pizzan. Toppa med valnötter, timjan och rosmarin. Ringla över lite honung. Grädda i ugnen ca 15 minuter eller tills den fått en fin, gyllenbrun färg. Garnera färsk timjan och rosmarin.

