

Tomat-, lök- och champinjonpizza!



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



Tomat-, lök- och champinjon-pizza

4 port

Ingredienser:

Tomatsås

400 g tomater, gärna små, cocktail
50 g saltorkade tomater
4 msk olja
3 klyftor Vitlök
2 msk oregano, färsk, hackad
2 msk basilika, färsk, hackad
1 nypa salt, efter tycke och smak

1 nypa socker

Pizza

1 st pizzadeg, färdig
100 g västerbottenost
1 dl creme fraiche
200 g tomater, skivade
100 g champinjoner, skivade
1 st gul lök, skivad
1 st röd lök, skivad
2 msk oregano, färsk, hackad
2 msk basilika, färsk, hackad

Gör så här:

Tomatsås

Mixa de saltorkade tomaterna med 3 msk av oljan och de färska örterna till en slät puré. Hacka vitlök fint. Fräs den i olja utan att den tar färg. Tillsätt tomatpurén och låt den fräsa med under omrörning en minut. Häll i tomater och krossa dem med en sked. Koka ihop på svag värme utan lock till en tjock sås ca 15-20 minuter. Smaka av med salt och peppar och eventuellt en nypa socker.

Pizza

Rulla ut pizzadegen på ett bakplåtspapper. Bred tomatsåsen över. Lägg på osten. Klicka ut lite crème fraiche och lägg på grönsakerna. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min. Dekorera med lite färska örter vid servering.