

# SARDELL- OCH OLIVPIZZA

🕒 30 minuter    👤 1-2 portioner

Sältan från sardellerna och oliverna balanseras upp av den söta tomat-såsen och rödlöken.

## DU BEHÖVER

- 1 Pop! Bakery Surdegspizza
- 3 msk tomatås
- 1 dl grovriven parmesanost
- ½ skivad rödlök
- 5 - 6 sardellfiléer
- 5 marinerade oliver
- 2 msk bladpersilja

## GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 220°. Forma degen till en pizzabotten enligt förpackningen. Lägg den på en bakpappersklädd plåt och bred över tomatsåsen. Strö över parmesanosten. Fördela löken över osten. Lägg på sardellfiléerna tillsammans med oliverna. Grädda pizzan mitt i ugnen cirka 20 minuter. Låt svalna några minuter innan du lägger på bladpersiljan.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

