

VIT PIZZA MED SPENAT

🕒 35 minuter 👤 1-2 portioner

En frisk pizzavariant som kan serveras med lite god lufttorkad skinka på toppen om man vill ha den matigare.

DU BEHÖVER

- 1 Pop! Bakery Surdegspizza
- 1 dl crème fraiche
- 1 dl finriven parmesanost
- 1 riven vitlöksklyfta
- 1 msk hackad timjan
- 1 tsk finrivet citronskal, ekologisk
- 1 näve färsk spenat
- Olivolja
- Flingsalt och nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 220°. Forma degen till en pizzabotten enligt förpackningen. Lägg den på en bakpappersklädd plåt. Rör ihop crème fraiche, parmesanost, riven vitlök, timjan och rivet citronskal. Smaka av med salt och peppar. Bred det över pizzan och grädda cirka 20 minuter. Låt den svalna några minuter innan du lägger på spenaten. Droppa över lite olja och strö på lite flingsalt och nymald svartpeppar.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

