

PURJOPIZZA

🕒 25 minuter 👤 4 portioner

En vegetarisk pizza med färsk purjolök och krispighet från solrosfrön. Det går lika bra med pinjenötter om man vill.

DU BEHÖVER

- 1 Pop! Bakery Pizzakit Original
- 1 st purjolök
- ½ dl solrosfrön (eller pinjenötter)
- 1 msk olivolja
- 1 tsk havssalt
- 3 dl riven ost

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200°. Låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Skiva purjolöken fint och skölj i kallt vatten. Blanda purjolöken med solrosfrön, olivolja och salt. Rulla ut degen på en bakplåt, täck pizzadegen med tomatsåsen och bred ut purjolöksblandningen ovanpå. Toppa med riven ost och grädda i ugn ca 15 minuter.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

