

Tunnbrödspizza

Snabbt och gott, använd dina favoritpålägg och kombinera med någon av de två såsarna. Rökt renkött passar t ex bra på en bas av gräddfil och pepparrot. Till fänkål och italienska fårostar väljer man nog hellre en sås på gräddfil och vitlök.



Gör en blandning av gräddfil och vitlök eller gräddfil och pepparrot. Bred såsen på ett hårt tunnbröd och strö över exempelvis färsk finriven och avrunnen fänkål och riven Pecorino-ost. Lägg på några tunna skivor Mozzarella och droppa över lite olivolja. Grädda kort på ganska hög värme på ett galler mitt i ugnen tills brödet fått någon färg och blivit knaprigt.

En variant är att grädda brödet med bara lite gräddfil-vitlökssås eller smör och sedan lägga på lite gräddfil, hackad rödlök samt löjrom eller liknade direkt när brödet tas ur ugn.