

Matigt

MED CARINA BRYDLING



Svensk getost

PIZZA FRÅNNORR

En svensk variant på pizza.
Botten är densamma som i Italien men ovanpå lägger vi
mandelpotatis, getost, lingon och fläsk.



MÅNADENS RÅVARA

SVENSK KÄLLARLAGRAD GETOST

Under tidig vår börjar getterna att killa – först då startar produktionen av färsk getost. Getost har gamla anor i Sverige, den har med all säkerhet tillverkats redan på medeltiden. Osten var ett viktigt tillskott till maten. Getosten har varit – och är fortfarande – ett sätt att konservera vårens och sommarens mjölk. Lagringen sker i tempererade jordkällare, och

osten kallas ofta geitost, vit getost eller gammal ost av get. Av vasslen görs den traditionella – och för många mycket speciella – mesen. År 1571 uppskattade man att det fanns cirka 130 000 getter i Sverige. Det kan jämföras med dagens cirka 6 000 getter. Men framtiden ser ljus ut för alla oss som älskar svensk getost – antalet getostproducenter ökar.

4 PORTIONER

PIZZA MED SVENSK GETOST, MANDELPOTATIS, FLÄSK OCH LINGON

Botten

- 25 g jäst
- 2 ½ dl vatten
- 1 tsk honung
- 1 tsk salt
- 5 dl vetemjöl
- mjöl till utbakning

1. Smula ner jästen i en bunke.
2. Värm vattnet till 37 grader och häll över jästen.
3. Rör tills jästen löst sig.
4. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta degen smidig (gärna i degblandare).
5. Ta upp degen och dela i fyra delar.
6. Forma varje del till en rund boll.
7. Lägg bollarna på plåt med bakplåtspapper, täck med fuktad bakduk.
8. Låt jäsa i cirka 20 minuter.

Topping

- 12 kokta mandelpotatisar
- 3 skalade rödlökar
- 300 g riven svensk getost t.ex. källarlagrad getost eller vit caprin
- 300 g rimmat fläsk, skuret i tärningar
- 1 dl råroräda lingon
- Kruspersilja, lite timjan, flingsalt och svartpeppar

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. Skiva mandelpotatisen.
3. Strimla rödlöken.
4. Kavla ut degbullarna så att de blir avlånga, i rikligt med mjöl.
5. Lägg över på plåtar med bakplåtspapper.
6. Strö på osten och fördela alla ingredienser, utom örterna och lingonen, jämnt över botten.
7. Grädda pizzorna i cirka 10 minuter.
8. Toppa med lingon, örter, flingsalt och svartpeppar.

DRYCKESTIPS BUDGET

Wisby klosteröl, nr 1400, 16,50 kr. →

DRYCKESTIPS MELLAN

Clairret du Château de Lisennes, nr 2243, 79 kr.

DRYCKESTIPS LYX

Morgon Côte de Py, nr 99068, 139 kr.

