

TASTELINE.COM



Rödlökspizza med färska örter



Ingredienser:

Receptet är för port.

Deg

0,25 paket jäst, (ett paket färsk jäst väger 50 g)
 0,5 tsk salt
 2,25 dl vatten fingervarmt
 2 msk olivolja
 0,5 l vetemjöl

Pålägg

1 dl svarta oliver
 2 st rödlök, strimlad
 1 paket pizzaost, ca 200g
 2 dl färska örter, blandade sorter

Tomatsås

1 st gul lök(ar)
 1 burk(ar) krossade tomater
 1 st grönsaksbuljongtärning(ar)
 1 st vitlöksklyfta(or)
 0,5 tsk basilika
 1 tsk oregano

Ringla lite olivolja över pizzan och dra några varv med svartpepparkvarnen strax innan servering. Om man har ont om tid så går det bra att ersätta degreceptet mot färdigköpt pizzamix.

Typ av rätt: Förrätt, Huvudrätt
Tillagningstid: >50
Önskemål: Festligt, Lättlagat, Vegetarisk, Ingår i meny, Barn och familj

Huvudingrediens: Grönsaker

Tillagning:

1. Smula ner jästen i en bunke. Rör ut den med lite av vattnet och saltet. Tillsätt sedan resten av vattnet, oljan och vetemjålet. Arbeta ihop till en deg. Låt jäsa övertäckt i sin bunke till dubbel storlek (ca 35 minuter).

2. Gör såsen: Fräs den finhackade löken sakta i lite olja, häll i burktomaterna, tillsätt buljongtärning, oregano eller basilika, pressad vitlök samt salt och nymald peppar. Koka såsen utan lock i ca 10 minuter. Rör om då och då och låt den svalna.

3. Värm ugnen till 275 grader. Dela degen i 2 eller 4 bitar. Kavla eller tumba degbitarna riktigt tunt och lägg dem på smorda plåtar eller på bakplåtspapper.

4. Bred ut tomatsås ända till yttersta kanten, krydda med oregano och basilika. Lägg på strimlad rödlök, oliver och toppa med ett rejält lager pizzaost. Baka i nedre delen av ugnen cirka 15-20 minuter. Vid servering Täck pizzan med blandade blad av färska örter, t ex basilika, oregano och persilja.

Receptet är framtaget av Tastelines kock Mattias Montin

Receptet ingår i festmenyn:
Fredagsgott på 30 minuter

Förrätt:

>> Grön sparris med lufttorkad skina

Huvudrätt:

>> Rödlökspizza med färska örter

Efterrätt:

>> Gino - chokladgratinerad fruktsallad

Mölstads vintips: **Vintips till****Rödlökspizza:**

Smakar bäst med ett
rosévin eller ett
beaujolais-vin.



TASTELINE.COM