



LET'S GO TAPAS

PIZZA BIANCO.

Pizza bianco med potatis, crème fraiche, örter och salamichips.
Snabblagat och perfekt både som tilltugg och middag.

ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

- 1 st pizzadeg (färsk eller pre-baked)
- 80 g salamichips* (valfri smak)
- 2 st kokta potatisar
- 4 msk crème fraiche
- 50 g Taleggio ost

Valfria örter

*Finns i smakerna; chili, classic, vitlök, delikryddad, tryffel, chorizo style och lucifer.



GÖR SÅ HÄR:

1. Värm ugnen till 250°C. Lägg gärna in en pizzasten om du har - ger en krispigare yta på pizzabotten.
2. Kavla eller platta ut degen, lägg på en plåt/pizzasten.
3. Bred lite crème fraiche på botten. Strimla salamichipsen och skala/skiva potatisen. Lägg på pizzabotten. Klicka ut resten av crème fraichen och osten.
4. Grädda pizzen i mitten av ugnen tills den fått en fin färg. Cirka 12-15 minuter.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom
PAULochTHOM

www.paulochthom.se