MIDDAGS TIPSET

12 bitar

FILODEGSPIZZA med VITOST, VALNÖTTER & ROSMARIN

Snabb och enkel pizza med sött, salt och knaprigt.

10 ark filodeg, ca 270 g
25 g Arla® Svenskt Smör
2 dl Arla Köket® crème fraiche
2 dl valnötter
1 msk hackad färsk rosmarin
1 burk Apetina® vitost tärnad i lake 22%
chili flakes
1 liten rödlök
1 msk flytande honung
4 dl rucola, ca 40 g

Värm ugnen till 225°. Smält smöret. Lägg filodegsarken på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med smör mellan varje ark. Bred ut crème fraiche på filodegen. Grovhacka nötterna. Strö över nötter, rosmarin, ost och lite chili flakes. Grädda i mitten av ugnen 10–15 min. Skala och strimla rödlöken tunt. Ringla över honung och strö över rucola och rödlök.

Scanna receptet till mobilen!