



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza ai funghi - svamppizza med mozzarella, timjan och tryffelolja

Pizza ai funghi

Champinjoner 100 g
Mozzarella 1 förp
Timjan 10 g
Pizzabotten 2 st
● Bakplåtspapper 1 st
Gräddfil 150 g
● Salt ½ tsk
Tryffelolja 1 förp

Pizzasallad

Vitkål 300 g
● Olivolja ½ msk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pizza ai funghi:** Skiva champinjoner. Riv mozzarella till mindre bitar med händerna. Repa timjan.
3. Lägg ut pizzabottenarna på en plåt med bakplåtspapper. Bred på gräddfil. Strö på 1 krm salt och lite nymald svartpeppar på varje pizza.
4. Fördela champinjoner och mozzarella på pizzorna. Strö på lite mer salt. Baka pizzorna i ugnen ca 10 min, tills de fått fin färg.
5. **Pizzasallad:** Strimla vitkål så tunt som möjligt. Tillsätt olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Krama in med händerna.
6. Toppa de gräddade pizzorna med timjan. Ringla över tryffelolja. Servera med pizzasallad.