



Pizza med linquica og spinat

Topping

1 stk rødløg
250 g cherrytomater
50 g babyspinat
2 stk grillpølser m. linquica

Pizza

2 stk pizzabunde
1 bæger creme fraiche 38%
100 g revet ost

Tomatsalat

cherrytomater
rødløg
1 spsk rød balsamicoeddike
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Topping:** Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl og halvér tomaterne. Skyl spinat, lad den dryppe af og vend den med lidt olie. Skær linquica i 1 cm tykke skiver med en skarp kniv.
3. **Pizza:** Placer hver pizzabund på bagepapir på en bageplade. Smør creme fraiche jævnt ud på bundene og fordel spinat og halvdelen løget ovenpå. Drys med revet ost og fordel linquica og halvdelen af tomaterne. Bag pizzaerne på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
4. **Tomatsalat:** Bland resten af tomaterne og løget i en skål. Pisk balsamico med olivenolie, salt og peber. Fordel dressingen over tomatsalaten.
5. Servér pizza med tomatsalat.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.