

(næsten) hjemmelavet pizza

Pizza er fantastisk restemad, og hvis man køber nogle surdejspizzabunde som fås i bla Dansk Supermarked, er det nærmest hurtigere end at bestille take-out

Pizza deluxe

1 Surdejspizzabund
Cremet tomatpesto
Små krydrede kødboller (jeg brugte 1 Iberico
Hambourgesas fra Steak-out.dk)
Gedeost (kan erstattes af anden ost)
Kartoffelskiver, skåret ultratynde med tyndskæller
Rosmarin frisk
Rød peberfrugt
Lidt bacon tern

1 flaske Lauffener Josua Wù Spätburgunder QbA
rødvin – Spätburgunder druens tynde skal giver
vinen lavt garvesyre indhold, og den smager let og
lækkert! serveres ved 16 grader

Alle ingredienserne kommes på surdejsbunden,
kommes i ovnen 15 minutter ved 220 grader.

Velbekomme!

