

Kartoffel pizza

Pizzabund hjemmelavet eller købt (jeg fik min svigerinde til at lave dejen)

Fyld:

Buko flødeost

Kartofler i ultra tynde skiver, som du ligger i blød i koldt vand i nogle minutter.

God bacon eller pancetta

Purløg



Rul dejen ud, smør osten på. Læg de tynde kartoffelskiver på og bacon/pancetta.

Bages ved høj varme i ovnen eller på grill i ca 10 minutter. Drys purløg på og server til et koldt glas hvidvin.

Granit Riesling QbA

Klassikeren fra Ortenau. En Riesling som den skal være!

Skønne aromaer af gule frugter og vingårdsurter.

Smagen er en vidunderlig balance mellem kraft og frugtighed med en lang eftersmag.

Druerne vokser på granitholdig jord under Badens sol.

