

Pizza med hvid sauce, Prosciutto di Parma og spinat



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (til en portionspizza)

1 portionspizzabund
2 spsk. Creme Fraiche
1/2 spsk. citronsaft
1/2 finthakket fed hvidløg
Salt og peber
100 g revet ost
4 skiver Prosciutto di Parma
12 cherrytomater
1 håndfuld babyspinat

Sådan gør du:

- Forvarm ovnen til 225 grader.
- Bland Creme Fraiche, citronsaft og hvidløg. Smag til med salt og peber. Smør blandingen på pizzabunden.
- Kom revet ost, Prosciutto di Parma og cherrytomater på pizzaen.
- Bag pizzaen ved 225 grader i nogle få minutter, indtil osten er gylden, og parmaskinken er sprød.
- Pynt pizzaen med babyspinat før servering.