

Pizza med vit sås, Prosciutto di Parma och spenat



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (till 1 portionspizza)

1 pizzabotten
2 msk crème fraiche
½ msk citronsaft
½ finhackad vitlöksklyfta
Salt och peppar
100 g riven ost
4 skivor Prosciutto di Parma
12 körsbärstomater
1 näve babyspenat

Gör så här:

- Värm ugnen till 225 grader.
- Blanda crème fraiche, citronsaft och vitlök. Smaka av med salt och peppar. Bred ut blandningen på pizzabotten.
- Toppa pizzan med riven ost, Prosciutto di Parma och körsbärstomater.
- Grädda pizzan vid 225 grader i några minuter tills att osten blivit gyllengul och parmaskinkan knaprig.
- Toppa pizzan med babyspenat före servering.