



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pizza ai funghi - svamppizza med mozzarella, timjan och tryffelolja

### Pizza ai funghi

Champinjoner 125 g  
Mozzarella 1 förp  
Timjan 10 g  
Pizzabotten 2 st  
● Bakplåtspapper 1 st  
Matyoghurt 1 dl  
● Salt ½ tsk  
Tryffelolja 1 förp

### Pizzasallad

Vitkål 300 g  
● Olivolja ½ msk  
● Vitvinsvinäger ½ msk  
● Salt 1 krm

### Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,  
Salt, Svartpeppar,  
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pizza ai funghi:** Skiva champinjoner. Riv mozzarella till mindre bitar med händerna. Repa timjan.
3. Lägg ut pizzabottarna på en plåt med bakplåtspapper. Bred på matyoghurt. Strö på 1 krm salt och lite nymald svartpeppar på varje pizza.
4. Fördela champinjoner och mozzarella på pizzorna. Strö på lite mer salt. Baka pizzorna i ugnen ca 10 min, tills de fått fin färg.
5. **Pizzasallad:** Strimla vitkål så tunt som möjligt. Tillsätt olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Krama in med händerna.
6. Toppa de gräddade pizzorna med timjan. Ringla över tryffelolja. Servera med pizzasallad.