



Notera: Ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza bianco - pizza med crème fraîche, smörstekta kantareller, bacon och inlagd rödlök

Inlagd rödlök

Rödlök 1 st

- Vatten ½ dl
- Socker 2 msk
- Ättiksprit (12%) 2 msk

Bacon

Tärnat bacon 1 förp

Pizza bianco

Crème fraîche 1 dl

Porcini mix 1 påse

- Salt 1 krm

Vitlök ½ klyfta

Kantareller 100 g

Grönkål 100 g

Pizzabotten 2 st

- Bakplåtspapper 1 st

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%),
Bakplåtspapper, Salt,
Smör, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Inlagd rödlök:** Skiva rödlök tunt. Häll vatten, socker och ättiksprit i en liten kastrull och koka upp. Ta kastrullen från värmen. Lägg ner löken och blanda med lagen, låt stå till servering.

3. **Bacon:** Hetta upp en stekpanna och stek tärnat bacon i ca 5 min, eller tills det har fått fin färg. Lägg baconet i en skål. Spara stekpannan med fettet kvar i.

4. **Pizza bianco förberedelse:** Blanda crème fraîche, pressad vitlök och porcini mix i en skål. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Borsta kantareller rena från jord. Dela de stora svamparna. Repa grönkål och riv i mindre bitar.

5. Hetta upp den använda stekpannan och tillsätt lite smör. Stek kantarellerna ca 3 min, tills de är gyllenbruna. Ta bort stekpannan från värmen och blanda ner grönkål. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

6. **Pizza bianco:** Lägg pizzabottenarna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Bred ut crème fraîcheöran jämnt över pizzabottenarna. Toppa med kantarell- och grönkålsblandningen och strö över bacon. Grädda pizzorna i ugnen ca 7 min, eller tills grönkålen är lätt krispig.

7. Toppa pizzorna med den inlagda rödlöken vid servering och servera.