Nortura PROFF

Oppskrift

Pizza med bacon, blomkålkrem og sprø løk

1

Sprø løk

Skrell og del løk i tynne skiver.

Varm opp olje til ca. 140°C og friter løken i porsjoner.

Ta opp med hullsleiv og legg på tallerken med kjøkkenpapir.

2

Blomkålkrem

Rens blomkål og del i store buketter. Kok mørt i vann og hell fra.

Ha i kjøkkenmaskin med smør og kjør til pure.

Ha i fint revet parmesan og bland inn.

3

Varm opp stekeovn til 250-300°C, gjerne med pizzafunksjon.

Bak ut pizzadeigen og smør på med ønsket mengde blomkålkrem.

Fordel over baconterninger og stek pizzaene til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Dryss over sprøstekt løk, skavet parmesan og urter. Server!

Grunnoppskrifter på pizzadeig finner du her:

Grunnoppskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00

Grunnoppskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet

Produkter i denne oppskriften

Pizzakutt/Bacon 6x750g Fr Pk

Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift	1 stk
Matboden Pizzakutt/Bacon	200 g

Sprø løk

Løk	1 stk
Vegetabilsk olje	2,5 dl

Blomkålkrem

Blomkål	400 g
Meierismør	50 g
Parmesan	50 g

Topping

Parmesan	30 g
Urter, f.eks. rosmarin	