



GENERELL

Smördegspizza med zucchini

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Krispig, krämig och vårig som tusan. Perfekt till bubbel, brunch eller bara när du vill ha något enkelt som ändå känns lyxigt.





INGREDIENSER

1 rulle smördeg
1/2 liten zucchini, tunt skivad
1 dl creme fraiche
1 dl riven västerbottensost (eller annan lagrad ost)
salt, svartpeppar, olivolja
topping: skivad rödlök & finhackad gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gör så här: Ugn 200 grader. Rulla ut smördegen och nagga.
- 2** Bred på crème fraîche, strö över ost, peppar & salt och lägg zucchiniskivor snyggt. Ringla lite olivolja med peppar.
- 3** Grädda ca 15 min tills gyllene.
- 4** Toppa med rödlök och gräslök ? klart!