



# Smördegspizza med päron, ädelost, honung och rosmarin

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **35 min** Portioner: **10-12**



Ett suveränt gott och annorlunda tilltugg med sött päron, krämig ädelost och kryddig rosmarin.



## INGREDIENSER

1 rulle färsk smördeg  
2 st päron, hela tunt skivade.  
100 g smulad ädelost  
honung  
rosmarin

## GÖR SÅ HÄR

**1** Sätt ugnen på 225 grader.

2

Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper.

3

Skiva päronet tunt, gärna "hela" stora skivor (som får päronformen). Lägg ut päronskivorna omlott på smördegen.

4

Smula över ädelosten och ringla över lite honung.

5

Hacka rosmarinen och strö ut.

6

Sätt in i ungen på 225 grader tills osten och smördegen fått fin färg.