

Naanpizza med blåbär och lök

Ingredienser

2 st Naanbröd
1 st Rödlök
1 msk Olivolja
2 krm Salt
1 krm Chilipulver
2 msk Flytande honung
125 g Ricotta
100 g Auraost
2 dl Blåbär
0,5 dl Babyspenat
1 tsk Citronzest
1 krm Flingsalt

Naanbröd, blåbär och gorgonzola är en vinnande kombination.

Förberedelsetid: 00:20

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 2

Tillagning

1. Värm ugnen till 200 grader. Placera ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och lägg naanbröden på pappret. Pensla bröden med lite vatten.
2. Skala och skiva rödlöken i tunna skivor.
3. Hetta upp olivoljan i en stekpanna och stek rödlöken tillsammans med salt och chili på låg värme i ett par minuter tills de blivit mjuka. Rör i honungen och rör om i ytterligare ett par minuter tills löken karamelliserats. Ta bort stekpannan från värmen.
4. Rör ihop smulad auraost med ricotta och bred blandningen över naanbröden. Fördela löken mellan pizzorna och toppa med färska blåbär.
5. Grädda naanpizza i mitten av ugnen i 20 minuter tills blåbären börjar spricka. Ta ut pizzan ur ugnen, strö över av babyspenaten, citronzesten och flingsaltet.