

Filodegspizza med rödbetor

2 portioner 30 minuter

Ingredienser

1 paket filodeg (minst 10 ark)
25g smör
1dl creme fraiche
300g rödbetor (kokta)
150g chèvre
1/2dl pinjenötter

Flytande honung

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Lägg ut filodegsarken på en plåt med bakåtlåtspapper, ett i taget. Pensla mellan varje ark.

Bred på creme fraiche på det översta arket.

Skiva rödbetorna och fördela dem på filodegen. Strö över chèvre och pinjenötter.

Baka i mitten av ugnen i cirka 10 minuter.

Ringla över honung och ät pizzan direkt.

