

# på tallriken

## Pizza Gambero con gremolata



### **Pizza Gambero med gremolata:**

#### **Grund:**

- Pizzadeg enligt recept ovan el färdigköpt.
- Tomatsås enligt recept ovan.

#### **Topping:**

- 2-3 dl riven ost, Vi använde lika mängd grevê och lagrad cheddar.
- 1 bit skivad buffelmozzarella
- 6-8 ekologiskt odlade tigerräkor eller scampi
- 5-6 halverade körsbärstomater
- ett par nypor flingsalt
- 1 näve färsk spenat

#### **Kryddsmör (gremolata):**

- 2 msk smör
- 1 knippe hackad persilja
- 1/2 pressad citron
- 1 msk olivolja
- 2 pressade eller finhackade vitlöksklyftor
- 1 bit (2 cm) finhackad eller riven ingefära
- 1/2 finhackad röd chili

### **Gör så här:**

1. Sätt ugnen på max temperatur (minst 250°C) och placera en tom plåt i hacket strax under mitten av ugnen.
2. Kavla ut degen till önskad form och placera på bakplåtspapper. Tänk på att när du klar med toppingen, så ska du lätt ska kunna föra över pizzan på den varma plåten i ugnen.
3. Grunda med tomasås, riven ost och skivor av mozzarella.
4. Rör ihop smör med persilja, vitlök, ingefära, chili, citron och olivolja.
5. Placera ut räkor och tomathalvor och lägg därefter en rejäl klick kryddsmör på varje räka.
6. Placera pizzan på den heta plåten i ugnen och grädda i ca 10 minuter eller tills pizzan fått fin färg.
7. Toppa med spenatblad, flingsalt och lite svartpeppar från kvarn.