



Figenpizza

Sprød pizza med cremet gedeost, søde figer og pinjekerner, toppet med frisk timian og citronhonning.

Det skal du bruge:

- 1 pizzadej
- 2 Figner
- 1 rulle gedeost
- Olivenolie
- Pinjekerner
- Agave eller flydende honning
- 4 stilker timian
- 1 citron

Sæt ovnen på 225 °C.

Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord.

Skær fignen i skiver, og skyl timianen.

Fordel den bløde gedeost og figenstykkerne jævnt over pizzadejen, og top med pinjekerner.

Bag pizzaen i ovnen i 12-15 min., til den er gylden.

Bland honning med timian og citronsaft.

Tag pizzaen ud af ovnen, skær den i trekanter, og dryp honningblandingen over inden servering.