



Pizza bianco med Salamichips

Pizza bianco med potatis, crème fraiche, örter och salamichips.



Ingridienser

1 pizzadeg (färsk eller pre-baked)
1 paket salamichips (valfri smak)
2 st kokta potatisar
4 msk creme fraiche
50 g Taleggio ost
Valfria örter

Gör så här:

- Värm ugnen till 250°C
- Kavla eller platta ut degen, lägg på en plåt.
- Bred lite crème fraiche på botten. Strimla salamichipsen och skala/skiva potatisen. Lägg på pizzabotten. Klicka ut resten av crème fraichen och osten.
- Grädda pizzan i mitten av ugnen tills den fått en fin färg. Cirka 12-15 minuter.



Salamichips Classic



Salamichips Lucifers Love



Salamichips Delikryddad



Salamichips Vitlök