

Mansikka-vuohenjuustopizza

Mansikan ja vuohenjuuston yhdistelmä toimii. Tähän mansikka-vuohenjuustopizzaan käytetään valmiita pizzapohjia.

Ainekset

Määrä	Aines
2	valmista pakastepizzapohjaa
200 g	vuohenjuustoa
5 dl	mansikoita pari kourallista rucolaa tai vesikrassia
2 rkl	sitruuna-avokadoöljyä suolaa rouhittuja viherpippureita
25 g	parmesaanilastuja
4 rkl	paahdettuja kurpitsan- tai auringonkukansiemeniä

Valmistusohje

1. Pane pizzapohjat leivinpaperin päälle pellille. Paista 200 asteen uuninlämmössä noin 8 minuuttia. Ota pohjat uunista pois.
2. Mureenna vuohenjuusto tai leikkaa se viipaleiksi. Levitä juusto kuumien pizzapohjien päälle.
3. Puhdista ja viipaloi mansikat. Huuhto ja kuivaa rucola tai vesikrassi. Sekoita mansikat ja rucola tai vesikrassi keskenään. Lisää öljy ja sekoita aineet kevyesti nostelemalla. Mausta maun mukaan suolalla ja viherpippurirouheella. Levitä seos vuohenjuuston päälle.
4. Ripottele pinnalle parmesaanilastut ja siemenet. Leikkaa pizzat neljään osaan ja tarjoa heti.