

Pizza med kjøttsaus, ost og basilikum



Pizzadeig i langpanne er praktisk å lage når flere skal spise pizza sammen. Gilde Pizzasaus er tomatsaus blandet ferdig med svinekjøtt og spekeskinke som gjør middagsretten enkel og rask! Slik lager du den klassiske langpannepizzaen.

1

Slik gjør du:

Lag pizzadeig eller benytt en ferdig laget bunn. Bre pizzabunn utover en stor langpanne. Smør Gilde pizzasaus over pizzabunnen. Topp med revet hvit ost og stek pizzaen midt i ovn på 225 °C i ca. 20 minutter.

2

Servering:

Topp pizzaen med friske basilikumblader og server gjerne med en frisk salat og rømmedressing til.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Topp gjerne pizzaen med friske tomater dersom du ønsker enda mer grønnsaker og mer tomatsmak!

Ingredienser

Du trenger:

Pizzadeig	1 stk
Revet ost	300 g
Basilikum	2 ss
Pizzasaus	1 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose