



Lyxig kräftpizza

Du behöver:

Tunnbröd

Riven Västerbottenost

Kräftstjärtar

Löjrom

Crème fraiche

Dill

1 st rödlök

1 nubbe akvavit

1 msk strösocker

Gör såhär:

1. Skiva rödlöken tunt och lägg den på en tallrik. Blanda samman akvavit och socker och häll sedan vätskan över rödlöken. Marinera i ca 15 min, häll sedan av.

2. Baka tunnbrödet tillsammans med ett lager riven västerbottenost på 175°C i ugnen. Ta ut efter ca 6-7 min.

3. Addera sedan några klickar crème fraiche, kräftstjärtar och löjrom till pizzan. Toppa med dill och några skivor picklad rödlök. Njut!