

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Flatbread med kantarell, citron, zucchini, västerbottenost och salladslök



Flatbread med kantarell, citron, zucchini, västerbottenost och salladslök

[Gilla 0](#) [Dela](#)

[Spara i dina favoriter](#)

Ta del av erbjudandet

Ett flatbread med vår egen stolthet västerbottenost - och kantareller samt zucchini som jag smaksätter med citron och toppar med salladslök. Otroligt god kombination!

Så här gör du:

1. Blanda vatten med smetana och ställ in i kylan tills vi gör pizzan.
2. Rensa svanpen och stek i rikligt med smör tills den svettats några minuter. Den behöver inte gå klart helt så att den får fin färg i pannan för det sköter ugnen sen.
3. Smeta ut smetanan på pinsaminan eller din valda pizzabotten, toppa med ost, tunt skivad zucchini och kantarellen. Grädda i ugnen på 220C varmluft i ca 5-8 minuter eller tills den blir krispig och fått fin färg.
4. Toppa med tunt strimlad salladslök, lite fint rivet citronskal och flingsalt

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Enzo Bartoli Chardonnay >>](#)

Receptet är för två personer.

- 1 st Pinsamia eller liknande färdig botten
- 3-4 msk smetana
- 1 msk vatten
- 1 stor näve Västerbottenost
- 2 stora nävar kantareller
- 1 liten zucchini
- 1st citron
- 2 st salladslök

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)