

ÄPPELPIZZA

MED KOLASÅS



1 pkt kyld smördeg à 250 g
50 g Arla® Svenskt Smör
4 äpplen, syrliga svenska
1/2 dl rårorsocker
2 msk färsk rosmarin

KOLASÅS:

2 dl Arla® vispgrädde
2 dl ljus sirap
2 msk ingefära, hackad
50 g Arla® Svenskt
Smör, kylskåpskallt

- 1 Sätt ugnen på 225°. Rulla ut degen på en plåt med bakplåtspapper.
- 2 Bryn smöret. Skiva äpplena tunt, gärna på mandolin.
- 3 Täck degen med äppelskivorna. Pensla på smöret, strö över socker och rosmarin. Grädda mitt i ugnen ca 15 min.
- 4 Koka ihop grädde, sirap och ingefära ca 10 min under omrörning. Dra av från värmen och sila.
- 5 Skär smöret i tärningar och vispa ner i såsen precis innan servering.
- 6 Ringla kolasåsen över pizzan. Servera med vaniljglass.

Frasig pizza med iskall glass och ingefärsmakande kolasås som är svår att sluta äta.



Matkanalen av Arla är vår YouTube-kanal där olika kockar och roliga gäster hänger och lagar god mat tillsammans.

Se oss göra äppelpizzan på YouTube! Sök på Matkanalen av Arla.


MATKANALEN
AV ARLA

**KLARA
LIND**
Kock

**SAMIR
BADRAN**
Fd TV-profil,
snart mäklare