Pizzabaguette med hvitløkssmør og pepperoni



Ingredienser

♥ Baguette (3 x 15 cm)

Hvitløkssmør:
♥ 100 g smør
♥ 4 fedd hvitløk
♥ liten bunt kruspersille
♥ 20 g parmesan, revet

Pizzatopping:
♥ 1 dl pizzasaus
♥ 2 mozzarella
♥ 100 g pepperoni
♥ 200 g revet ost

Fremgangsmåte

Skjær til baguettene slik at du får 3 stk som er ca. 15 cm lange.

Lag hvitløkssmør ved å røre sammen mykt smør, pressede hvitløksfedd, hakket persille og ferskrevet parmesan.

Finn frem de øvrige ingrediensene.

Skjær over baguettene på midten på langs slik at du får 6 halve baguetter.

Smør over hvitløkssmøret i et tykt lag og legg dem på en stekeplate.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter.

Smør på pizzasaus. Brekk opp fersk mozzarella og fordel bitene over baguettene.

Legg deretter på pepperoniskiver. Topp med revet ost.

Stekes videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 15–20 minutter til pizzabaguettene er gylne og sprø i kantene.

Serveres varme og nystekte!

Pizzabaguettene kan eventuelt skjæres i skiver på tvers så man får små, fristende pizzabiter!

Tips

♥ Pizzabaguetter kan varieres med ulike typer topping, som kjøttsaus, skinke osv, på samme måte som vanlig pizza.

♥ Topp med skiver av syltede jalapeños hvis du liker det litt spicy.

♥ Pizzabaguetter smaker best varme og helt nystekte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pizzabaguette-med-hvitlokssmor-og-pepperoni