

Förrätt 2014

**Underbar smördegspizza med getost, 8 personer**

2 rullar färsk smördeg

4 dl crème fraiche

4 äggulor

Salt och peppar

Ca 400 gram chèvreost, smulad eller skivad

6 färska fikon, klyftade

5 msk flytande honung

1 påse ruccola att toppa med vid servering

4 betor, t ex polkabetor eller gulbetor, skalade och tunt skivade att toppa med vid servering.

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Rulla ut smördegsp Plattorna på en varsin bakplåtspapperklädd plåt. Rör ihop crème fraiche och äggulor, smaka av med salt och peppar. Gör ett långt snitt intill kanterna på smördegsp Plattan och fördela crème fraiche röran över smördegen. Fördela osten, honung och fikon över pizzan och grädda i mitten av ugnen tills den har blivit puffig och gyllenbrun, ca 20 minuter. Toppa med betorna och ruccolan. Servera genast på valfritt sätt.

Lycka till!