



Mama
Brown

Tomatbrød med pesto, artiskok og mozzarella



3-4 personer



50 minutter



Oktober 2023

Ingredienser:

- 1 pizzadej, lys (jeg brugte den fra Netto)
- 300-400 gr flerfarvede minitomater
- 1 god mozzarella kugle (gerne burrata)
- 1 glas syltede artiskokhjerter (olie eller vand er ligemeget)
- 1 æggeblomme til pensling
- revet parmesan
- frisk timian
- salt/peber

Pesto:

- 2 håndfulde basilikumblade
- 1,5 dl god olivenolie
- 100 gr mandler
- 2 fed hvidløg
- 50 gr revet parmesan
- salt

Dét her tomatbrød er ikke bare nemt - det smager himmelsk! Start med at blende din grønne pesto. Smør den på pizzadejen, men lad der være 2 cm fri ud til kanten. Fordel de halverede minitomater samt artiskokhjerter og riv mozzarella fra hinanden i mindre stykker, som du kommer ovenpå. Flå lidt friske timiankviste og drys det ud over hele tomatbrødet. Sno nu kanten ind over sig selv, helt ind til fyldet. Pensl kanten med æggeblommen, som du lige pisker let med 1 tsk vand, inden du påfører den dej.

Bag herligheden i cirka 40 minutter ved 180 grader varmluft.

Servér straks med kviste af frisk timian, revet parmesan, flagesalt og kviskkværnet peber på toppen.

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER