

Ingredienser

Pizza

- 3 dl polenta (majsgryn)
- 8 dl vand
- 1 god tsk. salt
- 30 g parmesan
- 3 spsk. olie

Basilikumspesto

- 1 potte basilikum
- 1 lille fed hvidløg
- 40 g parmesanost
- 100 g pinjekerner
- 1 spsk. citronsaft
- salt og peber
- 1/2 dl olie

Sådan gør du

Pizza

1. Kom polenta, vand og salt i en gryde og lad det koge forsigtigt op imens du rører rundt. Det skal ende med at blive en tyk og sej grød. Tag den af varmen
2. Riv parmesan og kom olie i og rør godt rundt.
3. Smør det ud på en bageplade beklædt med bagepapir
4. Bag bunden i ovnen ved 200 grader (varmluft) i en halv time, til den begynder at blive sprød
5. Lav imens din pesto og de bagte peberfrugter

Basilikumspesto

1. Kom det hele i en minihakker/ foodprocessor og blend til det er en pesto
2. Kom pestoen på den bagte polentabund og top med peberfrugterne og evt. rødløg og bresaola
3. Bag atter pizzaen i 5-10 minutter alt efter hvor bagt du ønsker den