





Pizzatikut

Pizzatikut ovat helppo ja hauska sormiruoka!

2 annosta    Vaikeustaso 1  up to 35 Min.



Ainekset::

Pizzatikut:

Dr. Oetker Ristorante Pizza
Spinacia

Kermaviilidippi:

200 g kermaviiliä
tuoretta persiljaa (silputtuna)
noin 0,25 dl ruohosipulisilppua
noin 0,25 dl tuoretta tilliä
1 kpl paprikaa (pieneksi
kuutioitu)
noin 1 hyppysellinen suolaa
jauhettua mustapippuria

Avocado dippi:

0,5 kpl luomusitruuna
1 kpl avocadoa
noin 0,5 dl ranskankermaa
noin 1 hyppysellinen suolaa

1 Pizzatikut:

Esilämmitä uuni 225°C (kiertoilma: 200°C). Ota pizza sulamaan. Puolita hieman pehmentynyt pizza ja leikkaa sen jälkeen puolikkaista noin peukalon levyisiä suikaleita.

Paista pizzasuikaleet uunipellillä, leivinpaperin päällä noin 12 minuuttia. Anna jäähtyä.

Lämpötila: 225 °C

Kiertoilmauuni: 220 °C

2 Kermaviilidippi:

Mausta kermaviili suolalla ja pippurilla. Huuhtele ja kuivaa yrtit sekä paprika. Silppua yrtit hienoksi ja kuutioi paprika pieniksi kuutioksi. Sekoita hyvin kermaviilin sekaan.

3 Avocadodippi:

Pese ja kuivaa sitruuna, purista mehu kulhoon. Puolita avocado ja poista kivi. Soseuta avocado yhdessä sitruunamehun kanssa. Mausta lopuksi suolalla.



Dr. Oetker Suomi Oy

Tip from the Test Kitchen

- Sulata pizzaa noin 15 minuttia ennen leikkaamista.



©Dr. Oetker Suomi Oy · Et. Makasiinikatu 4 · 00130 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh.
+358 9 6818830