



## Pizza med tomater, pecorino och honung

### Ingredienser 4 personer

---

1 paket	pizzamix
2 msk	olivolja
250 g	cocktailtomater
2 krm	svartpeppar
150 g	pecorinoost
2 msk	honung, flytande
1,5 dl	basilika, finhackad, färsk

### Tillbehör

Sallad

### Tillagning

---

En tunn och delikat pizza som passar till både vardags och fest.

1. Gör degen enligt anvisningarna på paketet. Sätt ugnen på 225°.
2. Dela degen i fyra lika stora delar. Kavla ut en del i taget till en tunn rundel, ca 20 cm i diameter. Lägg rundeln på plåt med bakplåtspapper.
3. Ringla på olivolja (1/2 msk på varje). Dela tomaterna i kvartar och fördela på pizzan.  
Krydda med svartpeppar och strö på tunna smuliga bitar av pecorino. Ringla över honung (ca 1/2 msk på varje pizza).
4. Grädda pizzorna mitt i ugnen ca 5 min. Strö på finhackad basilika och servera med lite sallad.