



## Butterdejspizza med fetacreme og friske tomater

Nem pizza-opskrift med butterdej - en indbydende frokostret, der ikke kræver det store. Pizzaen er pakket med smag fra cremet og salt feta samt smagfulde, røde tomater. De grønne urter på toppen gør smagsløgene og øjnene ekstra glade. Se Sæsons opskrift på butterdejspizza her.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

## Fetacreme

200 g feta

2 dl creme fraiche 18 %

2 tsk fintrevet citronskal

1 tsk citronsaft

godt med peber

## Dej

300 g færdig butterdej fra køledisken

1 æggeblomme

2 tsk vand

## Topping

900 g **tomater**

3 tsk flydende honning

2 spsk olivenolie

flagesalt

1 håndfuld krydderurter fx basilikum

*Opskriftsudvikling, styling og foto: Camilla Skov*

# Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader.
- 2 Bland fetacremen ved at mose feta fint sammen med creme fraiche. Brug en gaffel eller blend cremen sammen med en stavblender. Smag til med citronskal, citronsaft og godt med peber.
- 3 Tag butterdejen ud af køleskabet og læg den på en bagepapirsbeklædt bradepande. Prik huller med en gaffel jævnt på hele dejen og pensl med æggeblomme pisket med et par tsk vand.
- 4 Bag butterdejen i 8-10 minutter til den er let gylden. Tag den ud og lad den køle en anelse af.
- 5 Skyl imens tomaterne og skær dem i tynde skiver.
- 6 Fordel fetacremen jævnt på butterdejsbunden. Bag i 7-10 minutter til butterdejen er flot gyldenbrun i kanterne, og cremen er stivnet og begynder at blive let farvet.
- 7 Fordel tomatskiverne i et jævnt lag oven på fetacremen. Drys godt med olivenolie, honning og kom godt med flagesalt på. Fordel masser af friske urter på toppen.
- 8 Skær i stykker og servér.



## Tip

I stedet for feta kan du lave cremen med en cremet gedeost.

