



Butterdejspizza med porrer og grønkål

En skøn måde at nyde vinterens grøntsager er som topping på et stykke butterdej. De karamelliserede porrer og den stegte grønkål passer skønt til mascarponecremen og den sprøde butterdej.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

Butterdej

275 g færdig butterdej fra køledisken

1 æggeblomme

Porrer

3 **porrer**

1 spsk **frisk timian**

2 spsk neutral olie

½ tsk salt

1 spsk balsamicoeddike

Mascarponecreme

250 g mascarpone

revet citronskal fra 1/2 økologisk citron

1 fed hvidløg

½ tsk salt

peber

Desuden

100 g **grønkål**

½ spsk olie

¼ tsk salt

parmesan

Opskriftsudvikling, styling og foto: Camilla Skov

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader og tag butterdejen ud fra køleskabet.
- 2 Skyl porrerne godt og skær i tynde skiver.
- 3 Skyl timianen og hak fint.
- 4 Steg porrerne ved lav til middel varme i olie med et drys salt og frisk timian, til de falder sammen. De skal ikke tage farve.
- 5 Når porrerne er faldet sammen tilsættes balsamicoeddiken, lad simre til den er kogt ind i porrerne. Smag til med salt.
- 6 Læg imens butterdejen på en bagepapirsbeklædt bradepande. Prik huller med en gaffel jævnt på hele dejen, og pensl med æggeblomme.
- 7 Bag butterdejen i 7-8 minutter, til den er let gylden. Tag den ud og lad den køle en anelse af.
- 8 Bland imens mascarponecremen.
- 9 Skyl grønkålen og riv i grove stykker.
- 10 Fordel mascarponecremen på butterdejen og bag i 5 minutter.
- 11 Fordel porrerne oven på mascarponecremen og bag yderligere 5 minutter, eller til butterdejen er flot gyldenbrun i kanterne, og mascarponecremen begynder at blive let gylden.
- 12 Imens steges grønkålen i olie ved høj varme, til den falder sammen. Smag til med salt.
- 13 Fordel grønkålen på den færdige butterdejspizza og servér med lidt friskrevet parmesan på toppen.

