



## Pizza med avokadosalsa och granatäpple

Avokado på pizza kan vara en av de mest briljanta idéerna vi har fått. När den läggs på den nygräddade pizzabotten blir den ljummen och oemotståndligt krämig!

### Du behöver

- 1 sats pizzadeg
- 1 burk ajvar
- 4 skivor serranoskinka
- 250 g buffelmozzarella
- 4 mogna avokado
- 2 klyftor vitlök
- 1 kruka färsk koriander, bladen
- 0,5 dl pressad lime
- 1 dl + 2 msk olivolja
- 1 tsk + 0,5 tsk salt
- 2 krm svartpeppar, nymald
- 1 granatäpple
- riven parmesan

### Gör så här

1. Sätt ugnen på värme enligt pizzadegsinstruktionerna. Rulla ut den med medföljande bakplåtspapper på en bakplåt.
2. Smeta ut ett tunt lager ajvar över hela degen. Fördela mozzarellan över pizzabotten och lägg på serranoskivorna. Grädda i ugnen 10-15 minuter.
3. Gröp under tiden ur avokadon och skär den i 2 cm tjocka strimlor. Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Blanda avokado och vitlök med koriander, limesaft, 1 dl olivolja, 1 tsk salt och peppar.
4. Strö över parmesanen direkt när pizzan är ur ugnen. Toppa med avokadosalsan och granatäpplekärnorna.
5. Skär upp i rätt antal bitar och servera.