



# Hunajaiset kesäpizzat

Hunajaiset kesäpizzat sopivat paloitteluna mukavaksi sormisyötäväksi vaikkapa kesäjuhliin. Voit korvata vuohenjuuston mozzarellajuustolla, ilmakeivillä kinkulla tai vaikkapa kylmäsavulohella.

4 kpl

## NÄITÄ TARVITSET:

4 kpl tortilloja, isoja rieskoja tai pieniä valmiita pizzapohjia

Kastike:

1 rkl oliiviöljyä

1 pieni sipuli

1 rkl tomaattipyreetä

400 g paseerattua tomaattia

1-2 valkosipulinkynttä hienonnettuna

riipaus suolaa

mustapippuria myllystä

riipaus cayennepippuria

$\frac{1}{2}$  tl kuivattua basilikaa

Pinnalle:

250 g vuohenjuustoa tai mozzarellajuustoa  
n. 20 kpl mustia oliiveja  
4-8 kirsikka- tai miniluumutomaatteja viipaleina

Pinnalle:

Hunajainen Sam Toscanan hunajaa  
tuoretta basilikaa

## **VALMISTUS:**

Laita tortillat, rieskat tai pizzapohjat leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Hienonna sipuli ja valkosipulinkynnet. Kuumenna oliiviöljy pannulla. Lisää sipuli ja valkosipuli. Kääntelee hetki.

Lisää tomaattipyree, paseerattu tomaatti, suola, mustapippuri, cayennepippuri ja kuivattu basilika. Anna kiehua hiljalleen noin kymmenen minuuttia.

Jaa kastike pohjille. Paloittele päälle vuohenjuustoa tai mozzarellaa. Ripottele pinnalle oliivit ja viipaloidut kirsikka- tai miniluumutomaatit.

Laita 250-asteiseen uuniin, kunnes juusto sulaa.

Valuta päälle Toscanan hunajaa. Koristele tuoreella basilikalla.