

Oppskrift

## Pizza med asparges, bacon og egg



1

Sett ovnen på 230 °C. Kjevle ut ferdig hevet pizzadeig på et melet bord til 1 tynn bunn. Legg over på stekebrett med bakepapir og la etterheve i ca. 10 minutter. Smør

tomatsaus utover.

2

Snitt asparges på langs og fordel 2/3 utover med bacon i skiver og mozzarella i biter. Lag små groper til eggene og knekk dem rett på pizzaen.

3

Krydre med salt og pepper og stek i ovnen i ca. 15-20 minutter. Topp med resten av aspargesen og basilikum ved servering.

Tips!

[Oppskrift på pizzadeig finner du her.](#)

## Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Bacon u/Svor Skivet Pk



## Ingredienser

Asparges 200 g

Mozzarella 200 g

Prior Egg 4 stk

Gilde Bacon skiver 6 skiver

Frisk basilikum