

CRUNCHY KALE PIZZA

🕒 30 minuter 👤 1 person

En riktigt krispigt grön pizza med kras och fras i varje tugga! Perfekt som huvudrätt eller skuren i bitar till fördrinken.

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Pizzadeg
3-4 msk tomatås
50g mozzarella (laktosfri) – riven
1/2 röd paprika, skuren i ringar
50g grönkål
2 msk cashewnötter
1 msk pumpafrön
1 msk solrosfrön
olivolja
1 dl parmesanost
flingsalt och nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 230 grader. Ta bort stammen från grönkålen och dela bladen i mindre bitar. Rulla ut pizzadegen på en plåt och bred på tomatås. Lägg på riven mozzarella och paprika. Grädda pizzen i ca 10-15 minuter. Stek under tiden grönkål, nötter och frön i lite olivolja i 3-4 minuter. Ta ut pizzen och toppa med grönkålskrispet och hyvlad parmesanost. Smula över lite flingsalt och dra ett par varv med pepparkvarnen.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

