

PICKLEBACK PIZZA

🕒 30 minuter 👤 1 person

Glutenfri, laktosfri och köttfri – men långt ifrån smakfri. Den här pizzan övertygar även den mest hängivneköttälskaren.

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Pizzadeg
1 tunnskivad rödlök
½ dl ättika
1 dl socker
1 ½ dl vatten
3-4 msk tomatsås
50g mozzarella (laktosfri) – riven
ca 5 färska champinjoner i skivor
1-2 msk majonnäs
hackad persilja
flingsalt och nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 230 grader. Koka upp en lag av ättika, socker och vatten. Lägg i den skivade rödlöken och ta av från värmen. Rulla ut pizzadegen på en plåt och bred på tomatsås. Lägg på mozzarella och champinjoner. Grädda pizzan i 10-15 minuter. Smula över lite flingsalt och dra ett par varv med pepparkvarnen. Fördela majonnäsen över och garnera med picklad lök och hackad persilja.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

