

DOWN TO THE ROOTS

🕒 35 minuter 👤 1 portion

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Pizzadeg
1 mozzarella (laktosfri)
100 g butternutpumpa
1 rödbeta eller polkabeta
1 liten morot
½ gul lök
1 färsk rosmarinkvist
½ vitlöksklyfta
2 msk olivolja + 1 msk
Till servering
30 g hyvlad pecorino
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 230 grader. Skiva grönsaker och lök tunt och riv vitlöken. Lägg grönsakerna på en plåt, ringla över olivolja och krydda med salt, peppar och vitlök. Blanda runt grönsakerna så att oljan täcker allt på plåten. Sätt in plåten i ugnen och grädda tills grönsakerna blivit mjuka och fått färg, ca 20 minuter. Rulla ut pizzadegen. Lägg på mozzarellan, strö över rosmarinen och fördela grönsakerna över pizzan. Grädda i 10-15 minuter. Hyvla pecorino över pizzan, ringla över olivolja och servera.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

