

# PIZZA MARE E MONTI

🕒 15 minuter    👤 1 portion

## DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Pizzadeg  
2-3 msk tomatsås  
1 mozzarella (laktosfri)  
100 g blandad svamp, till exempel kantareller och Karl-Johan  
5-7 st blåmusslor  
1 havskräfta  
3 msk hackad persilja  
1 vitlöksklyfta, pressad  
2 msk olivolja + 1 msk till servering

## GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 230 grader. Hetta upp oljan i pannan och fräs vitlöken utan att den tar färg. Lägg i svampblandning och stek tills den slutat vätska sig, salta och peppra. Använder du cham-pinjoner kan du placera dem direkt på pizzan innan du skickar in den i ugnen. Riv mozzarellan för hand och finhacka persiljan. Medan du sköljer och rensar dina musslor bör du se till att alla är slutna. Rulla ut pizzadegen, bred över tomatsåsen och lägg sedan på mozzarellan och svampblandningen. Placera ut musslorna och havskräftan över hela pizzan och grädda sedan i ugn ca 10-15 minuter. När musslorna har öppnat sig är pizzan redo att tas ut och garneras med persilja. Ringla över olivolja och servera.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

