

Julgranspizza med kål!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Julgranspizza med kål

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pizzadeg

Tomatsås

400 g tomater, söta

0,5 krk basilika, färsk

1 msk Olivolja

1 st vitlöksklyfta

0,5 krk oreganofärs

Salt

Peppar

Topping

100 g västerbottenost,
riven

100 g chèvreost

1 pkt mozzarellaost

200 g grönkål

100 g brysselkål

1 pkt tomater, olika färger

1st vitlöksklyfta

Olivolja

Dekoration (valfritt)

1 st carambolaskiva

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Lägg ut pizzadegen på en plåt och skär till en julgran eller annan valfri form.

Tomatsås

Lägg tomaterna i en mixer och mixa till mindre bitar. Lägg alla ingredienser i en kastrull och låt småkoka ca 20-30 minuter eller tills det blivit en sås.

Topping

Skölj och hacka grönkålen i minde bitar. Skölj och halvera brysselkålen och tomaterna. Lägg tomatsåsen på pizzan. Lägg sedan på alla ingredienserna utom mozzarellan. Skär ut 5 stavar av mozzarellan och lägg på resten på pizzan. Pressa vitlöken. Blanda olivoljan och vitlöken och ringla över pizzan. Grädda i ugnen i 15-20 minuter eller tills den fått en fin färg. Skär mozzarellan i stavar och lägg på pizzan. Toppa med carambola skivan.