

INGREDIENSER

100 g spinat
175 g (pizza) mel
1 ss olivenolje
Ca. 50 til 100 ml varmt vann

5 g gjær
7 g salt
1 pakke Hälsans Kök Plant-based Balls
100 g cherrymater
1/2 rød paprika
1/2 gul paprika
1/2 rødløk
100 g revet vegansk ost
3 ss pizza tomatsaus (ferdiglaget)
1 ss tørket oregano
2 ss granateplefrø
Frisk basilikum



Overrask gjestene (og nissen!) i år med vår plantebaserte juletrepizza, laget med Plant-based balls

FREM GANGSMÅTE

1. Forbered spinaten

La spinaten stå med en ss. vann på middels varme i ca 1 min. i en stekepanne for å krympe under omrøring. Skyll spinaten i en sil under kaldt vann. Klem ut overflødig vann og puré spinaten med en stavmixer til den er jevn.

2. Gjør deigen klar

Bland melet med gjær, spinatpuré, olivenolje, vann og salt i en stor bolle med en slikkepott. (vannmengden avhenger av vannmengden i spinatpuren, deigen kan være myk og litt klissette, ellers tilsett litt mer vann eller mel). Elt deigen for hånd i ca 8 til 10 minutter på kjøkkenbenken. Ha deigen tilbake i bollen, dekk med et klede og la heve til dobbelt volum.

3. Forvarm ovnen og kutt grønnsakene

Forvarm ovnen til 230 °. Skjær grønnsakene til 'topping': Halver paprikaen og skjær den ene halvdelen på tvers i tynne 'guirlander'. Skjær løken i tynne halvringer og tomatene i to. Skjær en stjerne ut av den resterende paprikaen med en julestjernekutter.

5. Form julestreet ditt

Kle stekebrettet med bakepapir. Trykk ut den hevede deigen og form den til et pizzajuletre på kjøkkenpapir. Start med å forme en trekant av deigen, så kan du danne 4 hjørner på begge sider og en stilke i bunnen (du kan også kutte hjørnene på deigen for å gjøre dem lettere å forme).

6. Lag pizzabunnen

Legg tomatsausen på kanten av pizzajulestreet, strø over oregano og fordelosten over tomatsausen.

7. Tilpass julestreet ditt

Fordel nå et fint mønster av pepper og løk 'guirlander' og tomater og Plant-based balls over pizzaen.

8. Stek pizzaen

Stek julerepizzaen midt i ovnen i ca 12 til 18 minutter.

9. Siste berøring

Pynt pizzaen med paprika julestjerner, basilikumblader og granateplefrø.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO