

INGREDIENSER

160 gram Hälsans Kök Filet Pieces (1/2) pakke

1 pizzadeigpakke (vi brukte blomkålsskorpe, men bytt gjerne ut!)

Litt tomatsaus

60 g brokkoli

1 rød og 1 oransje paprika

1 rødøk

40 g mais

Litt oregano

Litt vegansk ost

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  35 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Feir Pride med denne velsmakende veganske regnbueoppskriften! En enkel, fargerik og morsom oppskrift som alle vil elske, laget med våre Filet Pieces.

FREMGANGSMÅTE

1. Forvarm ovnen og tilbered grønnsakene

Forvarm ovnen til 220 grader Celsius. Hakk alle grønnsakene dine: brokkoli, rødøk og paprika.

2. Bygg pizzaen din

Åpne en boks med tomatsaus, fordel litt på bunnen av pizzadeigen og tilsett litt tørket oregano og litt vegansk ost.

3. Lag regnbuen med pålegg

Legg til basen alle de hakkede grønnsakene pluss litt mais og Hälsans Kök Filet Pieces. Tilsett ingrediensene i lag med farge slik at det danner en regnbue som på bildet, fra den lilla fargen på vårløken til den røde på paprikaen.

4. Bak pizzaen og kjenn stoltheten!

Når du er fornøyd med utseendet til regnbuepizzaene dine, setter du dem i ovnen i 10 minutter. God mat!

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO