



PIZZA MED THE VEGETARIAN BUTCHER NOBEEF SLICES, JALAPEÑOKRÄM OCH PICKLAD RÖDLÖK

10 pizzor

- 10 st** färdiga bottnar
- 2000 g** tärnad mozzarella
- 500 g** picklad rödlök
- 2000 g** tomatsås
- 1500 g** The Vegetarian Butcher NoBeef Slices
- 1 st** sats jalapeñodressing

Picklad jalapeño och rödlök

- 40 g** jalapeño, tunt skivad
- 120 g** rödlök, tunt skivad
- 100 g** strösocker
- 100 g** MAILLE Äppelcidervinäger
- 150 g** vatten
- 4 g** salt

Koka upp vinäger, socker, salt och vatten. Kyl ner. Lägg rödlöken och jalapeñon för sig. Häll över vätskan så att det täcker. Låt stå ett dygn.

Tomatsås

- 1800 g** Knorr Tomatino
- 75 g** olivolja
- 7,5 g** Knorr Kryddpasta Boquet all'Italiana
- 7,5 g** Knorr Kryddpasta Basilika
- 0,3 g** svartpeppar, malen
- 15 g** salt

Rör ihop alla ingredienser tills det löst sig. Låt stå i minst en timme innan servering.

Jalapeñodressing

- 800 g** HELLMANN'S Vegansk Majonnäs
- 50 g** jalapeño, färsk och utan kärnor. Skuren i stora bitar.
- 30 g** jalapeño, picklad med kärnor. (Se recept eller köp färdig)
- 25 g** picklesvätska
- 7 g** vitlök, rostad i olja
- 7 g** salt
- 40 g** rostad vitlöksolja

Grovmixa färsk och picklad jalapeño tillsammans med rostad vitlök, salt och picklesvätska. Addera HELLMANN'S Vegansk Majonnäs, kör i gång mixern och tillsätt vitlöksoljan i en tunn stråle. Klart!

Gör så här

- Värm ugnen till 250 grader.
- Montera 1,5 msk tomatsås i mitten av en rumstempererad pizzabotten. Bred ut tomat-såsen i cirklar.
- Lägg ut 140 g mozzarella på pizzabotten.
- Sprid ut ca 100 g NoBeef Slices över hela pissan.
- Grädda pizzorna i 3 minuter. Snurra pissan ett halvt varv efter 1,5 minut.
- Ta ut pissan och låt svalna i ca 2 minuter innan du monterar Jalapeñodressing och ca 40 g picklad lök. Dela din pizza med pizzaskärare.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.