



# PIZZA MED THE VEGETARIAN BUTCHER NOPEPPERONI

Ger ca 120 slices/smakportioner

- 10 st** färdiga bottnar
- 2000 g** tärnad mozzarella (ca 140 g per pizza)
- 2 st** askar basilika, färsk
- 2000 g** tomatsås
- 1000 g** The Vegetarian Butcher NoPepperoni Slices (20 skivor per pizza)

- 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.

## Gör så här

1. Värm ugnen till 250 grader.
2. Montera 1,5 msk tomatsås i mitten av en rumstempererad pizzabotten. Bred ut tomat-såsen i cirklar.
3. Lägg ut 140 g mozzarella på pizzabotten.
4. Sprid ut 20 skivor av The Vegetarian Butcher NoPepperoni slices över pizzan.
5. Grädda pizzorna i 3 minuter. Snurra pizzan ett halvt varv efter 1,5 minut.
6. Ta ut pizzan och garnera med basilikablåd. Låt svalna i ca 2 min innan du skär upp den.