



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza ai gamberetti - pizza med räkor, vitlök och persilja

Topping

Bladpersilja 10 g
 Räkor (300 g) 1 förp
 Vitlök 2 klyftor
 ● Salt 1 krm
 ● Olja 2 tsk
 Chili flakes 1 förp

Pizza

Pizzabotten 2 st
 ● Bakplåtspapper 1 st
 Tomatsås 1 förp
 Riven mozzarella 100 g

Kålsallad

Bladpersilja 10 g
 Strimlad vitkål 100 g
 ● Vitvinsvinäger 1 msk
 ● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
 Olja, Salt, Svartpeppar,
 Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Topping:** Finhacka bladpersilja. Häll av räkor och lägg i en bunke. Blanda ner pressad vitlök, bladpersilja, salt och olja.
3. **Pizza:** Lägg ut pizzabottnar på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Bred på tomatsås på bottenarna. Lägg på riven mozzarella och räkblandningen. Gratinera ca 5-7 min.
4. **Kålsallad:** Grovhacka bladpersilja. Lägg i en bunke tillsammans med strimlad vitkål. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
5. Toppa pizzorna med lite chili flakes och servera tillsammans med kålsallad.