



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza à la greca med fetaost och oliver

Tomatsås

- 🏠 Olivolja ½ tsk
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Tomatpuré 3 msk
- 🏠 Sambal oelek ½ tsk
- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Salt 1 krm

Pizza

- Pizzabotten 1 st
- Tomat 2 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Fetaost 100 g
- Snacksoliver ½ förp
- Torkad oregano 1 msk
- 🏠 Flingsalt
- 🏠 Svartpeppar

Pizzasallad

- Rödkål 250 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
- 🏠 Olivolja ½ tsk
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

1. Sätt in en plåt i ugnen. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Tomatsås:** Blanda olivolja, socker, tomatpuré, sambal oelek, vatten och salt i en liten skål.
3. Skiva tomat och bananschalottenlök tunt.
4. **Pizza:** Bred tomatsåsen över pizzabotten. Toppa med lök, skivade tomater, smulad fetaost, oliver och torkad oregano. För över pizzan till den heta ugnsplåten och grädda ca 10 min, tills pizzan fått fin färg. Frys gärna in den pizzabotten som blir över!
5. **Pizzasallad:** Strimla rödkål och lägg i en bunke. Krama in vitvinsvinäger, olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa pizzan med lite nymald svartpeppar och flingsalt. Servera med pizzasallad.