



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza med kronärtskocka, grönkål- och valnötspesto och fänkålssallad

Grönkålschips

Grönkål 50 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Flingsalt

Grönkålspesto

Citron ½ st
Grönkål 50 g
Valnötter 30 g
🏠 Vitlök ½ klyfta
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar 1 krm

Pizza

Kronärtskockor ½ burk
Cocktailtomater 125 g
Pizzadeg 1 st
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Fänkålssallad

Fänkål 1 st
Cocktailtomater 125 g
Citron ½ st
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Grönkålschips:** Plocka bladen från all grönkål och grovhacka (spara hälften till steg 3). Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och flingsalt. Rosta mitt i ugnen ca 5 min, tills de blivit krispiga. Lägg på ett fat, spara bakplåtspappret. Sätt tillbaka plåten i ugnen.
3. **Grönkålspesto:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg resten av grönkålen, citronskal, saften från en halv citron, pressad vitlök, valnötter, olivolja, vatten, salt och svartpeppar i en mixerbunke. Mixa slätt med en stavmixer.
4. **Pizza:** Häll av kronärtskockor. Halvera alla cocktailtomater. Lägg det använda bakplåtspappret på arbetsbänken och baka ut pizzadegen enligt anvisning på förpackningen. Bred på peston. Toppa med cocktailtomater och kronärtskockor. Ringla över olivolja, krydda med lite salt och lite nymald svartpeppar.
5. Dra över bakplåtspappret med pizzan till den varma plåten. Grädda pizzan mitt i ugnen ca 10 min, eller tills den har fått fin färg.
6. **Fänkålssallad:** Strimla fänkål tunt, gärna med mandolin. Lägg fänkål och resten av cocktailtomaterna i en bunke och blanda med olivolja, pressad citronsaft (ca ½ msk), lite salt och nymald svartpeppar.
7. Toppa grönkålspizzan med grönkålschips. Servera med fänkålssallad!