



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza med tacostekt kalkonfärs och mozzarella

Tacofärs

Kalkonfärs 300 g
 Vitlök 1 klyfta
 Three spices ½ påse
 Tomatsalsa 1 förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Vatten 1 dl

Pizza

Mozzarella 1 förp
 Pizzabottnar 1 förp
 🏠 Bakplåtspapper

Kålsallad

Strimlad vitkål 1 förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Tacofärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, three spices och salt, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner vatten och tomat salsa. Låt koka ihop ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
3. **Pizza:** Grovriv mozzarella. Lägg pizzabottnar på ugnsplåtar med bakplåtspapper. Fördela tacofärsen över pizzorna och toppa med riven mozzarella. Grädda pizzorna i ugnen ca 8 min, tills pizzorna fått fin färg. Byt plats på plåtarna efter halva tillagningstiden.
4. **Kålsallad:** Lägg strimlad vitkål i en salladsskål. Blanda ner lite neutral olja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
5. Servera tacopizza med kålsallad.

TIPS! Behöver du grädda pizzorna i omgångar? Dela de färdiggräddade pizzorna i bitar och ät under tiden resterande är i ugnen!