



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 150 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.