



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Texmexpizza med chorizo och avokadokräm

Pizza

Tomat 1 st
Grön paprika 1 st
Pizzabotten 2 st
● Bakplåtspapper 1 st
Tomatsås ½-1 förp
Spiskummin ½ förp
Riven mozzarella 100 g
Chorizofärs 250 g

Avokadokräm

Avokado 1 st
Gräddfil 75 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt 1 krm

Servering

Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Salt

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
3. **Pizza:** Skiva tomat och grön paprika tunt. Lägg ut pizzabotten på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Bred ut ett tunt lager tomatås på bottenarna, krydda med lite spiskummin. Fördela tomat, paprika och riven mozzarella över pizzorna. Nyp små bollar av chorizofärs och sprid ut över pizzorna.
4. Tillaga pizzorna ca 10 min i ugnen, tills osten fått fin färg och chorizon är genomstekt.
5. **Avokadokräm:** Gröp ur avokado och lägg i en mixerbunke. Tillsätt gräddfil, pressad vitlök och salt. Mixa slät med stavmixer.
6. **Servering:** Skiva rödlök tunt. Servera texmexpizzorna toppade med rödlök och avokadokräm.