

INGREDIENSER

160 gram Hälsans Kök Filét Pieces (1/2 pakke)

1 pizzadejpakke (vi brugte blomkålsbund, men skift gerne ud!)

Lidt tomatsoauce

60 g broccoli

1 rød og 1 orange peberfrugt

1 rødløg

40 g majs

Lidt oregano

Noget vegansk ost

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  35 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Fejr Pride med denne velsmagende veganske regnbueopskrift! En enkel, farverig og sjov opskrift, som alle vil elske, lavet med vores Filet pieces.

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Forvarm ovnen og tilbered grøntsager

Forvarm din ovn til 220 grader celsius. Hak alle dine grøntsager: broccoli, rødløg og peberfrugt.

2. Byg din pizza

Åbn en dåse tomatsoauce, fordel noget på bunden af din pizzadej og tilsæt lidt tørret oregano og noget vegansk ost.

3. Skab regnbuen med toppings

Ovenpå din base tilføjes alle de hakkede grøntsager plus lidt majs og Hälsans Kök Filet Pieces. Tilføj ingredienserne i lag af farver, så det danner en regnbue som på billedet, fra den lilla farve på læseløget til den røde på peberfrugten.

4. Bag pizzaen og mærk stoltheden!

Når du er tilfreds med udseendet af din regnbuepizza, skal du sætte dem i ovnen i 10 minutter. Glad spis!

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK