

INGREDIENSER

100 g spinat
175 g (pizza) mel
1 spsk olivenolie
Ca. 50 til 100 ml varmt vand
5 g gær
7 g salt
150 gram Hälsans Kök Plant-based Balls (1/2 pakke)
100 g cherrytomater
1/2 rød peberfrugt
1/2 gul peberfrugt
1/2 rødløg
100 g revet vegansk ost
3 spsk pizza tomatsauce (færdiglavet)
1 spsk tørret oregano
2 spsk granatæblekerner
Frisk basilikum

MADLAVNINGSTIPS

Intet affald

Ved at forme dit eget juletræ går der ingen dej tabt.



2 SERVERING



40 MIN



INTERMEDIATE

Overrask dine gæster (og julemanden!) i år med vores plantebaserede juletræspizza, lavet med Plant-based balls.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Forbered din spinat

Lad spinaten blive med en spsk. vand ved middel varme i ca 1 min. i en bradepande for at krympe under omrøring. Skyl spinaten i en sigte under koldt vand. Tryk overskydende vand ud og purér spinaten med en stavblender til den er jævn.

2. Gør dejen klar

Bland melet med gær, spinatpuré, olivenolie, vand og salt i en stor skål med en spatel. (vandmængden afhænger af mængden af vand i spinatpuréen, dejen kan være blød og lidt klistret, ellers tilsættes lidt mere vand eller mel). Ælt dejen i hånden i cirka 8 til 10 minutter på køkkenbordet. Kom dejen tilbage i skålen, dæk med et klæde og lad hæve til dobbelt volumen.

3. Forvarm ovnen og skær grøntsagerne

Forvarm ovnen til 230°. Skær grøntsagerne til 'topping': Halver peberfrugterne og skær den ene halvdel på tværs i tynde 'guirlander'. Skær løget i tynde halve ringe og tomaterne i halve. Skær en stjerne af den resterende peberfrugt med en julestjerneskerer.

5. Form dit juletræ

Beklæd bagepladen med bagepapir. Tryk den hævede dej ud og form den til et pizzajuletræ på køkkenpapir. Start med at danne en trekant af dejen, hvorefter du kan danne 4 hjørner på begge sider og en stamme i bunden (du kan også skære dejhjørnerne til, så de bliver nemmere at forme).

6. Lav pizzabunden

Kom tomatsaucen i kanten af pizzajuletræet, drys med oregano og fordel osten over tomatsaucen.

7. Tilpas dit juletræ

Fordel nu et flot mønster af peberfrugt og løg 'guirlander' og tomater og Plant-based balls over pizzaen.

8. Bag pizzaen

Bag juletræspizzaen midt i ovnen i cirka 12 til 18 minutter.

9. Sidste touch

Pynt pizzaen med paprika julestjerne, basilikumblade og granatæblekerner.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](https://halsanskok.dk)