

Grön pizza

GRÖN PIZZA

Ger 1 st pizza

TILLAGNINGSTID:

50 minuter

GRÖN SÅS

40 g babyspenat

20 g basilika

10 g persilja

2 st vitlösklyftor

2 msk olivolja

himalayasalt

svartpeppar

PIZZA DEG

2,5 dl tapiokastärkelse

1,5 dl kokosmjöl

1 tsk himalayasalt

1 dl olivolja

1 dl varmt vatten

1 st ägg*

Om du tycker att din deg blir kladdig tillsätt lite extra kokosmjöl.

TOPPING

rödlök

sparris

mer färska örter och babyspenat

Tomater, gärna i olika färger och sorter

HUSGERÅD

Köksvåg

Mixer

Grön pizza

alt. Mortel

Skalkniv

Måttsats

Bunke

Kavel

Kniv

*Kan uteslutas.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg (kan uteslutas).

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Grön pizza

Grön pizza

Vår [Paleo Pizza](#) är en stor favorit hos många och då med den klassiska tomatsåsen som grund som man kan toppa med sina favorittoppings för dagen, så gott och enkelt!

Vi har länge varit nyfikna på att testa en grön sås istället för den klassiska tomatsåsen. Så sist vi blev sugna på pizza gjorde vi en grön sås som blev fantastiskt god med spännande smaker som passar perfekt på pizza och lockar till nya härliga toppings.

Låt dig inspireras, laga och njut av en härlig Grön pizza!

Så här gör du

- Gör en omgång med Grön sås
- Väg upp babyspenat, basilika och persilja och lägg i en mixer alt. stor mortel
- Tillsätt vitlöksklyftorna och olivolja, mixa samman till en slät sås. Om du mortlar får du en något ”grövre” sås
- Smaka av med himalayasalt och svartpeppar



- Sätt ugnen på 175 grader
- Mät upp tapiocastärkelse, kokosmjöl och salt i en bunke och rör om
- Mät upp olivolja och det varma vattnet och häll ner i bunken
- Tillsätt ägget
- Rör samman så det blandar sig väl till en deg
- Jobba ihop degen till en boll
- Kavla ut degen mellan två bakplåtspapper till önskad form
- Rulla/vik in kanten runt din pizza något
- Bred på den gröna såsen över pizzan

Grön pizza



- Skala och skiva rödlöken och fördela över pizzan
- Bryt bort den torra delen av stjälken på sparris och fördela även denna över pizzan



- Grädda i övre delen av ugnen i ca 35 minuter tills pizzan börjar få lite färg på kanten
- Ta ut och låt svalna något



- Strö över önskad mängd babyspenat och örter
- Dela och lägg på tomaterna

Grön pizza



Nu kan du välja att även skiva och lägga på avokado. Dekorera med fina skivor av parmaskinka eller kanske nyskalade räkor.



Grön pizza

Hitta dina favoriter att lägga på denna härliga Gröna Pizza!

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
