

Vit pizza med kantareller

VIT PIZZA MED KANTARELLER

Ger 1 pizza för 2 personer

TILLAGNINGSTID:

50 minuter*

VIT SÅS

2,5 dl cashewnötter, blötlagda i minst 4 timmar

2 dl vatten

1 st vitlöksklyfta

0,5 msk pressad citron

0,5 tsk havssalt

1 krm svartpeppar

2 msk färsk, nyrepad timjan

PIZZADEG

2,5 dl tapiokamjöl

1,5 dl kokosmjöl

1 tsk havssalt

1 dl olivolja

1 dl varmt vatten

1 st ägg

TOPPING

1 st rödlök

70 g parmaskinka

200 g kantareller, alt annan valfri matsvamp

timjan

HUSGERÅD

Mixer

alt. Stavmixer

Vitlökspress

Vit pizza med kantareller

Citruspress

Måttsets

Bunke

Kavel

Kniv

Stekpanna

*Tiden det tar att blötlägga cashewnötterna är inte medräknad.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och cashewnötter.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för [Bodystore](#), [Hemköp](#) och [Bagaren & Kocken](#).

Vit pizza med kantareller

Vit pizza med kantareller

En ljuvlig vit pizza med kantareller helt utan gluten och mejerier som får smaklökarna att jubla. Ja, denna härliga pizza har allt!

Älskar du pizza? Då är du inte ensam, vi älskar att laga pizza till fredagsmyset eller när som man blir sugen på något riktigt gott. Oftast äter vi den som en huvudrätt tillsammans med en fräsch sallad men också som ett gott tillbehör.

Denna vita pizza med kantareller smakar förslagsvis gott att servera till kräftorna när det bjuds in till kräftkalas!

Glutenfri pizza

Vi testade många varianter på pizzabotten innan vi fick till en riktigt bra botten som är helt naturligt glutenfri utan några glutenfria mjölsorter som är specialframtagna.

I vår Pizzadeg använder vi oss av [Tapiokamjöl](#) och [kokosmjöl](#) som ger en neutral och härlig pizzabotten.

Tapiokamjöl

Tapiokamjöl, eller tapiokastärkelse som det också kallas, är ett helt naturligt glutenfritt mjöl som utvinns från kassavaroten.



Mjölet är i näringssynpunkt ganska likt ett vanligt vetemjöl men då med den stora skillnaden att Tapiokamjöl är helt naturligt fritt från gluten samt saknar flera av de antinutrienterna som vetemjöl innehåller.

Här kan du läsa [mer om tapiokamjöl!](#)

Kantareller

Att ha tillgång till kantareller är inte alltid en självklarhet så om du inte har möjlighet att få tag i kantareller så kan du givetvis använda dig av någon annan valfri matsvamp.

Så nästa gång du blir sugen på pizza testa en Vit pizza med kantareller!

Så här gör du

Förbered

- Blötlägg [cashewnötterna](#) i minst 4 timmar

Vit sås

Vit pizza med kantareller

- Häll av vattnet på de blötlagda cashewnötterna och skölj av dem lätt
- Lägg cashewnötterna i en [mixerkanna](#)
- Tillsätt vatten
- Pressa ner vitlöksklyftan
- Tillsätt pressad citron, salt och svartpeppar
- Mixa med hjälp av en stavmixer, eller en mixer, till en slät sås
- Rör ner nyrepad timjan
- Ställ såsen åt sidan

Sätt ugnen på 175 grader.

Pizzadeg

- Mät upp tapiokamjöl, 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

Degen ska inte vara lös utan smidig att jobba med utan att vara hård. Upplever du att degen är för lös så tillsätt lite extra kokosmjöl.

- Jobba ihop degen till en boll
- Kavla ut degen mellan två bakplåtspapper till önskad form
- Dra bort de översta bakplåtspappret
- Rulla/vik in kanten runt din pizza något till en fin kant

Montering

- Bred den vita såsen över pizzabotten, önskad mängd men ganska rikligt
- Skala och dela rödlöken på mitten och skär i skivor
- Fördela rödlöken över pizzan
- Dra isär/dela parmaskinkan på mitten och fördela även ut den på pizzan
- Grädda pizzan i övre delen av ugnen i ca 35 minuter tills den börjar få lite färg på kanterna.

Kantarellerna

- Medan pizzan står i ugnen, stek kantarellerna gyllene i en stekpanna tillsammans med ghee
- Salta lite på slutet

När pizzan är klar fördela de stekta kantarellerna över pizzan och strö över lite repad timjan.

Ät och njut!

Vit pizza med kantareller



Recept på pizza

Vill du ta del av fler goda recept på pizza helt utan gluten och mejerier så kan vi rekommendera:

- [Paleo pizza](#)
- [Grön 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, kokboksförfattare 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.
