



PIZZA MED THE VEGETARIAN BUTCHER NOBEEF SLICES, JALAPENOCREME OG SYLTEDE RØDLØG

10 pizzaer

10 færdige bunde
1.400 g mozzarella i tern
500 g syltede rødløg
2.000 g tomat sauce
1.000 g The Vegetarian
Butcher NoBeef Slices
1 portion jalapenodressing

Syltede jalapenos og rødløg

40 g jalapenos, skåret i
tynde skiver
120 g rødløg, skåret i tynde
skiver
100 g strøsukker
100 g MAILLE Æblecidereddike
150 ml vand
4 g salt

Bring eddike, sukker, salt og vand
i kog. Afkøl blandingen. Læg rødløg
og jalapenos hver for sig. Hæld
lagen over, så den dækker. Lad
det stå i et døgn.

Tomatsauce

1.800 g Knorr Tomatino
75 g olivenolie
7,5 g Knorr Krydderpasta
Bouquet all'Italiana
7,5 g Knorr Krydderpasta
Basilikum
0,3 g sort peber, malet
15 g salt

Rør alle ingredienserne
sammen, indtil de er opløst.
Lad blandingen stå mindst
en time før servering.

Jalapenodressing

800 g HELLMANN'S Veganske
Mayonnaise
50 g jalapenos, frisk og uden
kerner. Skåret i store
stykker.
30 g jalapenos, syltet med
kerner. (se opskrift, eller
køb dem færdiglavet)
25 g syltelage
7 g hvidløg, stegt i olie
7 g salt
40 g olie fra stegt hvidløg

Blend de friske og syltede
jalapenos groft sammen med
stegt hvidløg, salt og syltelage.
Tilsæt HELLMANN'S Veganske
Mayonnaise, start blenderen,
og tilsæt hvidløgsolien i en tynd
stråle. Færdig!

Sådan gør du

1. Forvarm ovnen til 250 grader.
2. Kom 1,5 spsk. tomat sauce på
midten af en stuetempereret
pizzabund. Fordel tomat-
sauce i cirkler.
3. Læg 140 g mozzarella på
pizzabunden.
4. Fordel ca. 100 g NoBeef
Slices over hele pizzaen.
5. Bag pizzaerne i 3 minutter.
Drej pizzaen en halv omgang
efter halvandet minut.
6. Tag pizzaen ud, og lad den køle
af i ca. 2 minutter, før du hælder
jalapenodressing og ca. 40 g
syltede løg på. Skær din pizza i
skiver med en pizzaskærer.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.