

AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök fileesuikaleita
1 paketti pizzataikinaa (käytimme kukkakaalipohjaa, mutta sen voi vaihtaa vapaasti!)
Vähän tomaattikastiketta
60 g parsakaalia
1 punainen ja 1 oranssi paprika
1 punasipuli
40 g maissia
Vähän oreganoa
Vegaanista juustoa

SERVING  2 ANNOSTAKESTO  30 MINVAIKEUSASTE  HELPPO

Juhlista Pridea tällä maukkaalla vegaanisella sateenkaarireseptillä! Yksinkertainen, värikäs ja hauska resepti, jota kaikki rakastavat. Reseptiin on käytetty Hälsans Kök marinoituja fileepaloja.

VALMISTUS**1. Lämmitä uuni ja valmista kasvikset**

Esilämmitä uuni 220 celsiusasteeseen. Pilko kaikki kasvikset: parsakaali, punasipuli ja paprika.

2. Rakenna pizzasi

Levitä pizzataikinan päälle tomaattikastiketta, kuivattua oreganoa ja vegaanista juustoa.

3. Luo sateenkaari täytteillä

Lisää pohjaan kaikki hienonnetut vihannekset sekä maissi ja Hälsans Kök Filet Pieces. Lisää ainekset kerroksittain niin, että se muodostaa kuvan kaltaisen sateenkaaren, luetun sipulin violetista paprikan punaiseen.

4. Paista pizzaa ja tunne Pride!

Kun olet tyytyväinen sateenkaaripizzasii ulkonäköön, laita ne uuniin 10 minuutiksi. Hyvää Pridea!

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI