

Pizza på rotfruktsbotten

Pizzabotten

200 g riven morot, eller annan rotfrukt

200 g riven palsternacka, eller annan rotfrukt

200 g riven rotselleri, eller annan rotfrukt

3 ägg

75 g riven ost

2 msk fiberhusk (alternativt vetemjöl)

1 tsk salt

Gör så här

Sätt ugnen på 225°. Pizzabotten: Blanda rotfrukter, ägg, ost, fiberhusk och salt.

Låt svälla 10 min och tryck sedan ut på en plåt med bakplåtspapper så tunt det går, antingen en stor pizza eller fyra mindre portionspizzor.

Förgrädda mitt i ugnen 10–15 min.

Lägga på dina favorittillbehör.

Grädda i övre delen av ugnen 5 - 10 min. Toppa med oregano, flingsalt och nymalen svartpeppar.



OBS! Klimatpåverkan är beräknad utan tillbehör.