



VEGETARISK

Broccolipizzabotten

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **2**



Otroligt så vacker pizzan blir! Och mer smakrik än någon annan pizza jag tidigare smakat...

Ja, nästan för god & nyttig för att ens kallas pizza. Dessutom glutenfri! Toppa med dina favoritingredienser, bara fantastin stoppar dig :)



INGREDIENSER

250 g broccoli
0.75 dl fullkornsris mjöl
1 dl färskt riven parmesanost
2 st ägg
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1

Kör broccolin i mixer tills den smulat sig helt. Riv osten och blanda med broccolin, mjöl, ägg & salt. Klicka ut broccolidegen på bakplåtspapper och forma till 2 pizzor. Grädda bottnarna i mitten av ugnen på 200 grader i cirka

10-15 minuter.

2

Toppa pizzabottenarna med exempelvis tomatsås, grillade grönsaker, trädgårdstomater, riven ost, färsk oregano, svartpeppar och rödlök. Grädda pizzorna på 200 grader i ca 15-20 minuter tills de fått fin färg!

Foto: www.cedell.se