VEGETARISK

Vitkålspizza

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En pizza som är nyttig - ja, du läste rätt! Detta recept är lätt att följa och gör att du kan äta pizza med gott samvete många dagar i veckan.

Klicka här för att se hur jag gör pizzan!

INGREDIENSER

Botten
1/2 st vitkålshuvud
1 st ägg
1 dl riven västerbottensost
3 msk mandelmjöl
salt och peppar

Fyllning
100 g färska kantareller
2 msk smör till stekning
2 st vitlöksklyftor
1 st schalottenlök

salt och peppar
1/2 krm cayennepeppar
1 liten påse bladspenat
4 msk creme fraiche
1 st citronzest
8 msk riven västerbottensost
4 msk solrosfrön
2 tsk torkad oregano

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250 grader varmluft. Riv vitkålshuvudet (blir ca 5 dl). Lägg i ett durkslag och häll på kokande vatten. Låt rinna av ordentligt.
2. Lägg vitkålen i en bunke och tillsätt ägg, västerbottenost, mandelmjöl, salt och peppar. Blanda ihop.
3. Lägg ut blandningen på bakplåtspapper i 4 st högar och platta ut. Grädda i ugnen ca 10 minuter. Gör fyllningen under tiden.
4. Hacka och lägg kantarellerna i en torr stekpanna så att vattnet släpper. Tilsätt smör, vilök och hackad scharlottenlök och fräs lite. Tillsätt salt, cayennepeppar och spenat och stek några minuter.
5. Ta ut vitkålsbottnarna och lägg på crème fraîche. Riv på citronzest och lägg på kantarellfyllningen. Lägg på solrosfrön och avsluta med lite västerbottenost.
6. Sätt in pizzan i ugnen igen, ca 8-10 min.