



# PIZZA MED THE VEGETARIAN BUTCHER NOPEPPERONI

10 pizzaer

- 10** færdige bunde
- 1400 g** mozzarella i tern (ca. 140 g pr. pizza)
- 2 æsker** frisk basilikum
- 2000 g** tomat-sauce
- 1000 g** The Vegetarian Butcher NoPepperoni Slices

- Tomatsauce**
- 1800 g** Knorr Tomatino
  - 75 g** olivenolie
  - 7,5 g** Knorr Bouquet all'italiana-krydderpasta
  - 7,5 g** Knorr Basilikum krydderpasta
  - 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.

## Sådan gør du

1. Forvarm ovnen til 250 grader.
2. Kom 1,5 spsk. tomat-sauce på midten af en stuetempereret pizzabund. Fordel tomat-saucen i cirkler.
3. Læg 140 g mozzarella på pizzabunden.
4. Fordel 20 skiver The Vegetarian Butcher NoPepperoni slices på pizzaen.
5. Bag pizzaerne i 3 minutter. Drej pizzaen en halv omgang efter 1,5 minut.
6. Tag pizzaen ud, og pynt med basilikumblade. Lad den køle af i ca. 2 minutter, før du skærer den op.



Unilever  
Food  
Solutions