

STÖD FÖR ATT ARRANGERA PIZZASÖNDAG PÅ NYFIKET

Till ca 50 pizzor, 3 olika sorter och pizzasallad

PIZZAMENY

1. Färsk tomat, banan, curry
2. Champinjoner, röd lök, purjolök
3. Mozzarella, ruccola, vitlök, peppar

Tomatsås och ost på alla pizzor

RECEPT

Tomatsås till pizzan (ska vara på alla pizzor)

- 8 pkt Passerade tomater
- 5 klft Vitlök (hackade)
- ½ dl Olivolja
- 1 msk Basilika
- 1 msk Oregano
- 1 msk Salt
- 1 tsk Svart peppar
- 1 tsk Socker

Blanda allt. Mixa. Smaka av med eventuellt med salt + peppar + socker.

Vitkålsallad

- 1 huvud Vitkål
- 3 msk Olivolja
- 2 msk Vinäger (äpple eller vitt vin)
- 1 msk Oregano
- 2 tsk Socker
- 2 tsk Salt
- 1 stk Svart peppar

Skiva vitkålen så tunt du kan. Bryt den och krossa med handen. Blanda dressing och häll över vitkålen. Blanda och knåda in dressingen.

INKÖPSLISTA

Handlas med fördel på Willys A6

- 13 pkt libabröd
- 3 påsar 1 kg pizzamix
- 1 klump veganost (finns på ICA Maxi)
- 1 kg mozzarella (orangefärgat paket)
- 8 pkt passerade tomater (å 500 g)
- 1 vitlök
- 3 pkt ruccola
- 4 bananer
- 6 färska tomater
- 1/2 kg champinjoner
- 2 röda lökar
- 1 purjolök
- 2 st vitkålshuvuden
- Ev. salt, peppar, basilika, oregano, olivolja, curry, vinäger, socker

Pålägg

Tomatsås (ända ut till kansten)
Ost (pizzamix eller vegan)

1. Färsk tomat (skurna i halvmånar), banan (tunt skivad), curry
2. Champinjoner (tunt skivade), röd lök (tunt skivad), purjolök (strimlad)
3. Mozzarella (tunt skivad), färsk vitlök (mixad med olja), svart peppar, färsk ruccola

Kulturhuset

