

Blomkålpizza

Mandag 4. november 2024

Ingredienser

1 stort blomkålshoved
2 stk. æg
1 dl cheddarost - revet
1 tsk salt
½ dåse flåede tomater
2 fed hvidløg
1 stk. løg
2 tsk oregano
1 tsk basilikum
1 spsk. olivenolie
½ tsk sukker
½ tsk sort peber
1 tsk balsamico
100 gram champignoner
1 dl mozzarella – revet

Pynt

Parmaskinke
Rucola

Fremgangsmåde

Vask blomkålshoved grundigt, og tænd ovnen på 200 grader.

Hvis du har en food processor, kan du putte blomkålen deri og blende, indtil det minder om bittesmå ris. Ellers kan du bruge et rivejern og rive dem selv, det giver samme resultat. I hver fald skal hele blomkålen blive til bittesmå "ris". Put det på en bageplade, og bag dem i cirka 15 minutter, rør rundt et par gange undervejs for at være sikker på, at de bliver bagt jævnt.

Tag nu et rent viskestykke eller ostelærred og hæld blomkåls "risene" ud over det. Fold stoffet rundt om blomkålen, så du kan presse al væsken ud af dem. Pres alt du kan, jo mere væske du presser ud, desto bedre bund får du.

I en skål blander du æg, revet cheddarost, en teske salt og en teske oregano sammen. Tilføj blomkålsris og bland det hele sammen. Put nu hele massen på en bageplade beklædt med bagepapir og form den til en tynd, rund bund. Bag bunden i 20 minutter og vend den derefter forsigtigt og bag den i yderligere fem minutter på den anden side.

Tomatsauce

Skær løget og hvidløget og put det i en gryde med olivenolie. Tilføj oregano og tørret basilikum, steg indtil løget er klart.

Tilføj de hakkede tomater, salt, peber, sukker og balsamico.

Bland det sammen og lad saucen simre i ti minutters tid. Blend saucen med en stavblender og smag den til.

Tag nu blomkålsbunden og smør tomatsaucen udover den. Tilføj skiver af champignon, sorte oliven og revet mozzarella. Bag pizzaen i cirka 10 minutter, eller indtil osten er gylden og smeltet.

Skær parmaskinken i mindre stykker og læg på pizzaen, drys rucolaen ovenpå