

## INGREDIENSER

100 g spenat  
175 g (pizza) mjöl  
1 msk olivolja  
Cirka. 50 till 100 ml varmt vatten  
5g jäst  
7 g salt  
1/2 paket Hälsans Kök Plant-based Balls  
100 g körsbärstomater  
1/2 röd paprika  
1/2 gul paprika  
1/2 rödlök  
100g riven vegansk ost  
3 msk pizza tomatsås (färdiggjord)  
1 msk torkad oregano  
2 msk granatäpplekärnor  
Färsk basilika

## MATLAGNINGSTIPS

## Färdig deg

Det går också att köpa färdig deg och forma till en gran, så missar du bara den gröna färgen från spenaten. Testa ev att garnera med extra basilika för en mer grön känsla!

SERVING  2 PORTIONERSVÅRIGHETSGRAD   
MELLANLIGGANDE

Överraska dina gäster (och tomten!) i år med vår vegetariska julgranspizza, gjord med våra goda Plant-based balls!

## TILLAGNING

## 1. Förbered din spenat till degen

Lämna spenaten med en msk. vatten på medelvärme i ca 1 min i en stekpanna för att krympa den under omrörning. Skölj sedan spenaten i en sil under kallt vatten. Tryck ut överflödigt vatten och mixa spenaten till en puré med en stavmixer tills den är slät.

## 2. Gör i ordning degen

Blanda mjölet med jäst, spenatpuré, olivolja, vatten och salt i en stor skål med en spatel. (mängden vatten beror på mängden vatten i spenatpurén, degen kan vara mjuk och lite kladdig, annars tillsätt lite mer vatten eller mjöl). Knåda degen för hand i ca 8 till 10 minuter på köksbänken. Lägg tillbaka degen i bunken, täck med en duk och låt jäsa till dubbel volym.

## 3. Värm ugnen och skär grönsakerna

Värm ugnen till 230°. Skär grönsakerna till "toppningen": Halvera paprikan och skär den ena halvan på tvären i tunna "girlinger". Skär löken i tunna halvringar och tomaterna i hälften. Skär en stjärna från den återstående paprikan

## 4. Halvera Plant-based balls

Skär Plant-based balls i halv

## 5. Forma degen till en julgran på plåten

Klä bakplåten med bakplåtspapper. Platta ut den jästa degen och forma den till en pizzajulgran på hushållspapper. Börja med att forma en triangel av degen varefter du kan forma 4 hörn på båda sidor och en stam i botten (du kan även skära av deghörnen för att göra dem lättare att forma.

## 6. Skapa bred ut tomatsås, oregano och ost på pizzabotten

Skeda tomatsåsen innanför kanten på pizzajulgranen, strö över oregano och dela osten över tomatsåsen.

## 7. Dekorera din gran!

Dela nu ut ett fint mönster av paprika och lök 'girlinger' och Plant-based balls 'julkulor' över pizzan.

## 8. Baka pizzan

Grädda julgranspizzan mitt i ugnen i ca 12 till 18 minuter. Den är klar när den är gyllenbrun!

## 9. Sista detaljen

Garnera pizzan med paprikajulstjärnan, basilikabladd och granatäpplekärnor.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ [HALSANSKOK.SE](https://halsanskok.se)