

RECEPT

# Libapizza



Klart på **15 minuter**

Till **4 personer**

**574 kalorier**

**Protein: 34g**

**Kolhydrater: 38g**

**Fett: 38g**

VECKANS  MATKASSE

## Ingredienser

- Libabröd 4 st
- Riven ost 300 g
- Passerade tomater 300 g
- Bacon 140 g
- Champinjoner 50 g
- 1 Rödlök
- 1 msk torkad Oregano
- Vitkål 500 g
- 2 msk Vitvinsvinäger
- 2 msk Rapsolja
- 1 tsk salt
- Svartpeppar

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Hyvla vitkål tunt med en osthyvel. Tillsätt salt och krama vitkålen ordentligt. Tillsätt vitvinsvinäger, rapsolja och blanda väl. Lite nymalen svartpeppar..
3. Skiva champinjoner och rödlök tunt. Klipp bacon i fyra lika stora delar.
4. Blanda passerade tomater med salt, peppar och oregano.
5. Bred ut tomatsås med en sked på libabröd. strö över riven ost. Fördela bacon, lök och champinjoner.
6. Grädda liba pizzor på en plåt med bakplåtspapper i ugnen i cirka 8 minuter.
7. Servera direkt med pizzasallad och toppa med oregano.

## Tips

Använd flera plåtar i ugnen samtidigt.  
Variera topping efter tycke och smak. Gör gärna pizzasalladen dagen innan.