

# Soyappétit

## Soyappétit-pizza

1 suuri pizzapohja (halkaisijaltaan noin 30 cm)

Täyte

1 dl Soyappétit Tummaa tai Vaaleaa soijarouhetta

2 dl kasvislientä

1 sipuli

1 valkosipulin kynsi

valkopippuria

(suolaa)

2 tomaattia

1 paprika

2 dl mozzarella- tai emmental-juustoraastetta

oreganoa

Keitä soijarouhetta kasvisliemessä noin 5 min. Ruskista hienonnettu sipuli ja valkosipuli pannulla.

Sekoita soijarouhe ja sipulit keskenään ja mausta seos vielä valkopippurilla. Tarkista suolaisuus ja lisää suolaa tarvittaessa.

Levitä täyteseos pizzapohjalle. Lisää päälle viipaloitunut tomaatit ja suikaloitu paprika. Ripottele pinnalle juustoraaste ja oregano. Paista 250 asteisessa uunissa n. 15 min.

