PIZZA ARC-EN-CIEL AVEC FILETS MARINÉS VÉGANS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Filets Asiatique Garden Gourmet

1 pâte à pizza

Un peu de sauce tomate

60g de brocoli

1 poivron rouge et 1 poivron orange

1 oignon rouge

40g de maïs

Un peu d'origan

Du fromage végan

2 PORTIONS

35 MIN

FACILE

Célébrons nos différences avec cette délicieuse recette végane arc-en-ciel ! Une recette simple et colorée avec nos morceaux de filets marinés végans.

PRÉPARATION

1. Péparation des légumes

Préchauffez votre four à 220°.
Découpez tous vos légumes en lamelles : brocoli, oignons rouges et poivrons.

2. Etalez la sauce tomate sur la pâte et assaissonez

Garnissez votre pizza.
Ouvrez une boîte de sauce tomate, étalez-en un peu sur le fond de votre pâte à pizza et ajoutez un peu d'origan séché et de fromage végan.

3. Ajoutez les légumes et filets végans Garden Gourmet

Ajoutez tous les légumes découpés à votre pizza et ajoutez un peu de maïs et ainsi que les morceaux de filets marinés Sensational Garden Gourmet.
Ajoutez les ingrédients par lignes de couleur pour créer un arc-en-ciel comme sur la photo, de la couleur violette de l'oignon au rouge du poivron.

4. Cuisson de la pizza

Lorsque vous êtes satisfait de l'apparence de votre pizza arc-en-ciel, mettez-la au four pendant 10 minutes et dégustez!

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR