



 2 PORTIONER

 3 DAGES HOLDBARHED

 30 MIN. TILBEREDNING

Tyrkisk pizza med krydret oksekød og salatost



SPÆNDENDE

Spændende og billige verdensrettersom børnene også kan være med på

Det skal du bruge

400 g pizzadej
300 g hakket oksekød
1 stk hvidløg fed
1 tsk spidskommen
2 stk tomater
75 g salatost i tern
1 spsk pinjekerner
1 drys mynte
30 g rucola salat

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen på 220 grader over-under varme. Tag pizzadejen ud af køleskabet $\frac{1}{2}$ time før hvis der er tid. Drys lidt mel på køkkenbordet, og rul dejen tyndt ud til en pizza. Læg den på bagepapir på en bageplade.
- 2 Brun kødet i 1 tsk. olie på en pande, krydr med 1 fed presset hvidløg og 1 tsk spidskommen. Smag til med salt og peber.
- 3 Skyl tomaterne og hak dem groft. Fordel kød og tomater på pizzadejen. Fordel 75 g ost og 1 spsk pinjekerner over pizzaen.
- 4 Bag pizzaen i ovnen i ca. 12 min. Hold øje med dem.
- 5 Skyl mynte og rucola, hak mynteblade groft og drys dem og rucola over pizzaen lige inden servering.

Ugens Tips

Dejen bør opbevares ved 2 gr. for at undgå at hævnningen starter. Læg den på køleelementet i køleskabet.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 4.267 kJ / 1.020 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	39,3 g
heraf mættede fedtsyrer	8,9 g
Kulhydrat	111,5 g
heraf sukkerarter	5,9 g
Protein	55,1 g
Salt	5,4 g
Kostfibre	7,3 g

Allergener



Gluten, Jordnødder, Mælk, Nødder,
Sesamfrø



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.