



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 MIN. TILBEREDNING



# Fuldkornspizza bianco med lufttørret skinke og majssalat

## Det skal du bruge

400 g pizzadej fuldkorn  
2 stk rødløg  
150 g revet ost  
1 stk bagekartoffel  
1½ tsk rosmarin  
4 skiver skinke lufttørret  
100 g salatmix toscana  
150 g majserner  
1 spsk æbleeddike

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tag dejen ud af køleskabet ca. ½ time før, hvis du har tid. Tænd ovnen på 220°C varmluft og lad pladerne blive varme i ovnen. Del dejen i 2 og rul pizzadejene ud på et meldrysset bord, og læg dem på et stykke bagepapir eller lave en stor pizza.
- 2 Pil løg, del dem, og skær dem i tynde skiver. Varm en pande op med lidt olie, og steg løgene bløde ved middel varme ca. 10 min. De må ikke blive brunkede.
- 3 Skyl og tør kartofflen, og skær den i så tynde skiver som muligt. Evt. på et mandolinjern.
- 4 Fordel de stegte løg jævnt i et tyndt lag på pizzaerne. Fordel kartoffelskiver ovenpå løgene, drys med salt, peber og 1-2 tsk rosmarin alt efter smag.
- 5 Fordel 150 g ost på pizzaerne, riv skinken i strimler, og fordel den ovenpå osten.
- 6 Læg pizzaerne over på de varme bageplader og bag dem i ovnen i ca. 10-12 min. til osten er smeltet, skinken er sprød og dejen er gennembagt.
- 7 Hæld væden fra majsene og bland ca. 150 g majs og salat i en skål. Pisk 1 spsk æbleeddike med 1½ spsk olie og lidt salt og peber. Dryp dressingen over salaten. Skær pizzaerne i passende stykker og servér med salaten.

## Tips:

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

## Allergener

Gluten, Mælk, Sesamfrø, Svovldioxid

## 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.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	5.242 kJ / 1.253 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	39,6 g
heraf mættede fedtsyrer	13,0 g
Kulhydrat	167,2 g
heraf sukkerarter	22,9 g
Protein	56,8 g
Salt	5,1 g
Kostfibre	16,8 g