



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 MIN. TILBEREDNING

Calzone pizza med ananas og skinke

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

400 g pizzadej fuldkorn
200 g hakkede tomater
100 g revet ost
140 g ananas i tern
100 (150)* g skinkestrimler
1 drys basilikum
100 g rucola salat
3 stk tomater
1/3 stk hvidløg solo

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tag pizzadejen ud af køleskabet 1/2 time før, hvis der er tid. Tænd ovnen på 220 grader over-under varme. Drys lidt mel på køkkenbordet, del dejen i 2 og rul dejen tyndt ud til hver sin pizza. Læg dem på bagepapir på en bageplade.
- 2 Bland hakkede tomater med presset hvidløg og smag til med salt og peber. Smør et tyndt lag på hver pizza, men ikke helt ud til kanten. Gem resten til tomatsovcen.
- 3 Drys 100 g revet ost over tomatsovcen. Fordel 70 g ananas tern uden væde på den ene halvdel af de 2 pizzaer, drys 100 g skinkestrimler over og læg lidt basilikum øverst.
- 4 Fold den anden halvdel ind over. Tryk kanten sammen med fingrene eller en gaffel hele vejen rundt, så der ikke er huller. Pensl med lidt olie. Sæt pizzaerne i ovnen og bag dem ca. 12-15 min. Hold øje med dem. Byt om på pladerne i ovnen halvvejs.
- 5 Imens skyl og tør tomater og rucola. Skær tomater i store tern og blend eller mos dem med resten af tomatsovcen.
- 6 Bland rucola med 70 g ananastern og servér sammen med tomatsovcen til de færdigbagte calzone pizzaer TIP: Du kan evt. smøre lidt af tomatsovcen på toppen af pizzaen inden servering.

Tips:

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

Allergener

Byg, Gluten, Hvede, Mælk, Selleri, Sennep, Soja

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:	3.519 kJ / 841 kcal (3.519 kJ / 841 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	19,0 g
heraf mættede fedtsyrer	8,3 g
Kulhydrat	121,6 g
heraf sukkerarter	16,9 g
Protein	45,7 g
Salt	3,5 g
Kostfibre	14,5 g