



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 MIN. TILBEREDNING

# Fuldkornspizza med chorizo, peberfrugt, rødløg og oliven

## Det skal du bruge

400 g pizzadej fuldkorn  
1 dl pizza-sauce  
100 g revet ost  
1 tsk oregano  
1 stk rødløg  
1 stk peberfrugt gul  
70 g chorizo-pølse  
25 g oliven  
100 g salatmix toscana  
1 spsk balsamico lys

## Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tag dejen ud af køleskabet ½ time før, hvis du har tid. Tænd ovnen på 220° varmluft og lad en bageplade blive varm i ovnen.
- 2 Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord og læg den på et stykke bagepapir. Smør pizzaen med pizzasauce og drys med revet ost og tørret oregano.
- 3 Pil rødløg og skær i tynde skiver. Skyl peberfrugt og skær i tynde strimler.
- 4 Afdryp oliven. Fordel rødløg og peberfrugt på pizzabunden og top med chorizo i skiver og oliven. Krydr evt. pizzaen med salt og peber.
- 5 Læg pizzaen over på den varme bageplade og bag i ovnen i ca 12 min. til osten er smeltet, chorizoen er sprød og dejen er gennembagt.
- 6 Hæld salaten op i en skål. Pisk eddike med 1½ spsk olie og lidt salt og peber og vend dressingen rundt i salaten. Skær pizzaen i passende stykker og servér med salaten **TIP:** Du kan også toppe pizzaen med salaten.

### Tips:

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

### Allergener

Byg, Hvede, Mælk, Soja, 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:	4.332 kj / 1.035 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	39,1 g
heraf mættede fedtsyrer	12,9 g
Kulhydrat	125,3 g
heraf sukkerarter	17,1 g
Protein	45,5 g
Salt	4,8 g
Kostfibre	16,3 g