



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Pizza med rejer og grønkål

Det skal du bruge

- 400 g pizzadej
- 1 stk skalotteløg
- ½ stk hvidløg solo
- 150 g grønkål, snittet
- 250 g kæmperejer - har været frosset
- 1½ dl pizza-sauce
- 100 g revet ost

Du skal selv have:

Mel, Olie, Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tag dejen ud af køleskabet ½ time før, hvis du har tid. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2 **Fyld:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Varm en stegepande op med lidt olie og steg begge dele 1 min. Kom grønkål på og steg videre i 2 min. Tilsmag med salt og peber.
- 3 **Rejer:** Hak rejer groft og sæt dem til side.
- 4 **Pizza:** Rul dejen ud på et meldrysset bord og læg den på et stykke bagepapir. Fordel tomatsovs på bunden, derefter grønkålen og drys med ost. Kom til sidst rejerne over hele pizzaen. Bag den i 10-12 min. Dryp lidt olivenolie over pizzaen, når den er færdig.

Allergener

Hvede, Krebsdyr, Laktose, Mælk

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:	3.695 kj / 883 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	20,6 g
heraf mættede fedtsyrer	7,6 g
Kulhydrat	118,5 g
heraf sukkerarter	10,1 g
Protein	56,0 g
Salt	7,3 g
Kostfibre	11,6 g