



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Pizza med lufttørret skinke og artiskokker

Det skal du bruge

400 g pizzadej
1½ dl pizza-sauce
½ stk solo hvidløg
½ dåse hakkede tomater
1 stk frisk mozzarella
5 skiver lufttørret skinke
⅓ dåse artiskokkhjerter
1 drys basilikum

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tag pizzadejen ud af køleskabet ½ time før, hvis der er tid. Tænd ovnen på 220°C (Varmluft). Drys lidt mel på køkkenbordet, rul dejen tyndt ud og læg på bagepapir på bageplader.
- 2 **Tomatsauce:** Pil hvidløg og skær i halve. Blend pizzasauce, hvidløg og hakkede tomater til en grov sauce med en stavblender. Bland med 1 spsk olie, salt og peber og fordel den tomatsaucen på pizzabundene.
- 3 Skær osten i tynde skiver **TIP:** Du kan nemt dele den friske mozzarella i tynde skiver med en æggedeler. Skær først osten over i 2 halve. Læg hver halvdel i æggedeleren med den runde side nedad og del osten med et snuptag.
- 4 Fordel ost, skinke og artiskokker på pizzaerne.
- 5 Sæt pizzaerne i ovnen i ca. 12-15 min. til osten er smeltet og bunden sprød og gylden i kanten. Drys basilikum over lige inden servering.

Tips:

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

Allergener

Gluten, Hvede, 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:	3.700 kj / 884 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	25,6 g
heraf mættede fedtsyrer	9,8 g
Kulhydrat	121,2 g
heraf sukkerarter	11,9 g
Protein	42,2 g
Salt	7,6 g
Kostfibre	8,5 g