



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Svampepizza med gorgonzola og fennikelsalat

Det skal du bruge

- 400 g pizzadej fuldkorn
- ½ stk løg
- 75 g østershatte
- 125 g champignoner
- ½ stk solo hvidløg
- ½ dl græsk yoghurt
- 75 g gorgonzola
- ½ stk citron
- ½ stk fennikel
- ½ stk æble
- 1 tsk oregano

Du skal selv have:

Mel, Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tag pizzadejen ud af køleskabet ½ time før, hvis der er tid. Tænd ovnen på 220°C (Varmluft) og lad pladerne blive varme i ovnen. Drys lidt mel på køkkenbordet, rul dejen tyndt ud og læg på bagepapir.
- 2 Skær løg og svampe i skiver. Varm lidt olivenolie op i en pande og steg løg, svampe og presset hvidløg ved høj varme i 2-3 min. Krydr med salt og peber.
- 3 Fordel græsk yoghurt på bundene og herefter de stegte svampe, løg og gorgonzola i små stykker. Træk pizzaen over på de varme bageplader og bag dem i 12-15 min. til osten er smeltet og bunden gennembagt.
- 4 Skyl citron, fennikel og æble. Riv citronskal fint og pres saften. Skær fennikel i tynde skiver **TIP:** Brug evt. et mandolinjern. Fjern kernehuset og skær æble i tern. Bland æble og fennikel i en skål med citronskal og -saft, ½ tsk olivenolie, salt og peber.
- 5 Drys den nybagte pizza med oregano og servér med fennikelsalaten.

Allergener

Byg, 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:	3.284 kj / 785 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	18,8 g
heraf mættede fedtsyrer	9,6 g
Kulhydrat	120,6 g
heraf sukkerarter	12,4 g
Protein	33,2 g
Salt	3,4 g
Kostfibre	16,3 g