



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Flammkuchen med bacon og løg

Det skal du bruge

400 g pizzadej
1 stk rødløg
35 g grana padano
1 dl creme fraiche
1 tsk herbes de provence
1 stk forårsløg
100 g revet ost
150 g bacon
1 stk tomat
50 g rucola salat
1 spsk rød balsamico
½ tsk chiliflager

Du skal selv have:

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 **FylDET:** Pil rødløg, del i halve og skær i skiver. Riv grana fint. Rør creme frisk med herbes de provence. Skær forårsløg tynde skiver.
- 3 **Flammkuchen:** Fordel creme fraiche blandingen på bundene, drys med begge slags ost. Fordel rødløg og bacon på bundene. Læg flammkuchen/pizzaerne over på de varme bageplader og bag dem i ovnen i ca. 9-12 min. til osten er smeltet, baconen er sprød og dejen er gennembagt.
- 4 **Salat:** Skyl tomater, skær dem i tern og bland med rucola. Rør ½ spsk olivenolie med balsamico med lidt salt og peber. Vend det med resten af salaten.
- 5 **Servering:** Drys Flammkuchen med forårsløg og chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Servér med salat.

Tips:

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

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovdioxid

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:	4.714 kJ / 1.127 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	52,0 g
heraf mættede fedtsyrer	23,6 g
Kulhydrat	113,3 g
heraf sukkerarter	8,6 g
Protein	51,3 g
Salt	7,2 g
Kostfibre	6,8 g