



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 frisk
- 1 tsk herbes de provence
- 1 stk forårsløg
- 100 g revet ost
- 150 g bacon
- 1 stk tomat
- 75 g rucola salat
- 1 spsk balsamico rød
- ½ tsk chili flager/knust

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 frisk 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. Bag dem ad 2 omgange.
- 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 **TIP:** reducér mængden, hvis du vil have det mindre stærk. Server med salaten.

Allergener

Æg, Hvede, Mælk, 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:	4.646 kJ / 1.110 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	47,6 g
heraf mættede fedtsyrer	20,9 g
Kulhydrat	118,2 g
heraf sukkerarter	11,9 g
Protein	52,2 g
Salt	7,2 g
Kostfibre	7,7 g