



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Pizza med oksekød, salat og dressing

## Det skal du bruge

400 g pizzadej  
½ glas pizza-sauce  
100 g revet ost  
½ stk løg  
300 g hakket oksekød  
1 pose mexican mix-krydderi  
1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
1 pose hvidløgsdressing

## Du skal selv have:

Mel, Olivenolie

## Fremgangsmåde

- 1 Pizza:** 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 en bageplade. Kom tomat sauce på bundene og drys med revet ost.
- 2 Topping:** Pil løg og skær i skiver. Rør oksekødet med mexican krydderi. Kom kødet på pizzaen i små toppe og fordel løg. Dryp lidt olivenolie over.
- 3** Bag pizzaerne i ca. 9-12 min. til de er sprøde og har fået noget farve.
- 4 Salat:** Skær bunden af salaten og skær i strimler. Skyl det grundigt og lad det dryppe af i en sigte/dørslag eller brug gerne en salatslynge til at tørre det. Skyl og skær tomat i tern.
- 5 Anret:** Fordel salat og tomat på pizzaen og tegn med hvidløgsdressing over.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep, 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:	4.768 kJ / 1.140 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	44,0 g
heraf mættede fedtsyrer	13,6 g
Kulhydrat	120,8 g
heraf sukkerarter	11,0 g
Protein	65,1 g
Salt	6,6 g
Kostfibre	8,0 g