



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Flammkuchen med bacon og løg

Det skal du bruge

400 g pizzadej
1 stk rødløg
1 dl creme fraiche
½ pakke urte kryddermix
1 bundt forårsløg
100 g revet ost
150 g bacon
1 stk tomat
50 g rucola salat
1 spsk rød balsamico
1 pakke tanelli ost
⅓ pose chiliflager

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** **Fyldet:** Pil rødløg, del i halve og skær i skiver. Rør creme fraiche med kryddermix. Skær forårsløg tynde skiver.
- 3** **Flammkuchen:** Smør creme fraiche blandingen på bundene, drys med revet ost og fordel rødløg og bacon. 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 hævningsen starter. Læg den på køleelementet i køleskabet.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, 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:	4.683 kJ / 1.119 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	49,9 g
heraf mættede fedtsyrer	22,2 g
Kulhydrat	117,4 g
heraf sukkerarter	9,0 g
Protein	50,1 g
Salt	7,1 g
Kostfibre	7,8 g