



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Pizza med svampe, æble, creme fraiche og løg

## Det skal du bruge

2 stk pizzabunde  
150 g kålmix  
1 spsk æbleeddike  
150 g portobello-svampe  
125 g champignoner  
½ stk æble  
1 stk rødløg  
1 dl creme fraiche  
¼ pose porcini/karl johan mix  
1 pose sød chilisaucé  
100 g revet ost  
½ pose timian

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2 **Pizzasalat:** Kom kålen i en skål og vend den med æbleeddike, 1 spsk olivenolie, ½ spsk sukker, lidt salt og peber. Mas det godt sammen og lad det trække.
- 3 **Topping:** Rens begge slags svampe og skær i skiver. Skær æble og rødløg i tynde skiver. Rør creme fraiche med Porcini mix.
- 4 **Pizza:** Smør bunden med creme fraiche og fordel derefter revet ost, løg, svampe og æbler på. Drys med timian til sidst. Bag pizza i ovnen 7-8 min. til de er sprøde og har fået god farve. Bag begge på én gang og byt om på øverst og nederst efter halvdelen af tiden.
- 5 **Anret:** Dryp sød chili over pizzaerne og servér med pizzasalat.

## 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:	4.341 kj / 1.038 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	32,7 g
heraf mættede fedtsyrer	13,3 g
Kulhydrat	141,6 g
heraf sukkerarter	20,6 g
Protein	44,2 g
Salt	5,1 g
Kostfibre	20,4 g