



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Fuldkornspizza med søde kartofler, røget chili, salat og hvidløgsdressing

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
½ glas pizza-sauce
100 g revet ost
½ stk rødløg
1 stk sød kartoffel
½ pakke røget chili
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 pose hvidløgsdressing

Du skal selv have:

Mel, Olivenolie

Fremgangsmåde

- 1** Pizza: Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft). Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Smør tomatsauce ud på bundene og drys revet ost.
- 2** Topping: Pil rødløg og skær i skiver. Skræl søde kartofler og skær dem i tynde skiver på max. ½ cm. Fordel dem på pizzaen i et lag og kom rødløg ovenpå. Dryp lidt olivenolie på og krydr med røget chili.
- 3** Bag pizzaerne ca. 7-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
- 4** Salat: Skyl salaten og skær i strimler. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Skyl og skær tomat i tern.
- 5** Anret: Fordel salat og tomat på pizzaen og dryp hvidløgsdressing over.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep

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:	4.172 kj / 997 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	31,1 g
heraf mættede fedtsyrer	9,3 g
Kulhydrat	138,2 g
heraf sukkerarter	13,8 g
Protein	41,0 g
Salt	3,9 g
Kostfibre	18,0 g