



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Pizza med majs, bacon og zucchini

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
1 stk squash
1 fed hvidløg
140 g majserner
1 dl creme fraiche
100 g revet ost
100 g bacon
½ pose oregano

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft). Placer hver bund på bagepapir på en bageplade.
- 2** **Zucchini:** Skyl squash og riv den groft. Krydr med lidt salt og peber, vend det rundt og lad det stå et par min. Pres så meget væde ud af det du kan.
- 3** **Majscreme:** Pil hvidløg og hæld væden fra majsene. Blend halvdelen af majsene med hvidløg og creme fraiche.
- 4** **Pizza:** Smør bundene med majscreme og fordel zucchini ovenpå. Drys herefter med ost, bacon og resten majsene. Bag pizzaerne ca. 7-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladeerne halvvejs igennem.
- 5** Drys med oregano og servér.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

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:	4.421 kj / 1.057 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	39,6 g
heraf mættede fedtsyrer	17,7 g
Kulhydrat	126,1 g
heraf sukkerarter	9,6 g
Protein	49,0 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	14,2 g