



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Pizza med linquicapølse, løg og rucola

Det skal du bruge

1 fed hvidløg
½ dåse hakkede tomater
1 pose oregano
1 stk løg
2 stk grillpølser m. linquica
50 g rucola salat
2 stk pizzabunde
100 g revet ost
2 stk gulerødder

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft).
- 2** **Pizzasauce:** Pil hvidløg og kom det i en blendeskål/minihakker sammen med hakkede tomater, oregano, lidt olivenolie, salt og peber. Blend det med en stavblender.
- 3** **Topping:** Pil løg og skær i skiver. Skær pølserne i skiver på ca. ½ cm. Skyl rucola og lad det dryppe godt af.
- 4** **Pizza:** Smør pizzasauce ud på bundene og fordel revet ost. Læg løg og pølsestiver på til sidst. Bag pizzaerne ca. 7-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
- 5** **Gulerodsstave:** Skræl gulerødder, skær top og bund af og skær dem i stave.
- 6** Top pizzaen med rucola og spis med gulerodsstave til.

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:	4.561 kj / 1.090 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	42,7 g
heraf mættede fedtsyrer	17,1 g
Kulhydrat	126,6 g
heraf sukkerarter	13,1 g
Protein	49,8 g
Salt	3,8 g
Kostfibre	16,8 g