



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Vegetarpizza med to typer ost, grønkål og syltet rødløg

## Det skal du bruge

2 stk pizzabunde  
1 stk rødløg  
1 pose hvidvinseddike  
125 g champignoner  
1 spsk sojasauce  
½ pose persillade  
75 g snittet grønkål  
1 pakke tomatsalsa  
50 g revet ost  
1 pakke tanelli ost  
1 stk tomat  
50 g rucola salat

## Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft). Placér hver pizzabund på bagepapir på en bageplade.
- 2** **Syltet rødløg:** Pil og skær løget i skiver. Kog eddike, 1½ spsk sukker og ¾ dl vand op i en lille gryde. Tag gryden af varmen og vend løget i. Lad det trække indtil servering.
- 3** **Grøntsager:** Rens svampene og skær dem i skiver. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg svampene i 4 min. til de er let gyldne. Tilsæt sojasauce og krydr med lidt salt og peber. Bland persillade med ½ spsk olivenolie og vend det sammen med grønkålen i en skål.
- 4** **Pizza:** Smør et tyndt lag tomatsauce jævnt på hver bund og drys med revet ost. Skær Tanelli ost i tynde skiver og fordel på bundene. Top med grønkål og stegte svampe. Bag pizzaerne ca. 7-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
- 5** **Tomatsalat:** Skyl og skær tomaterne i tern. Skyl og tør rucola. Bland det sammen i en skål.
- 6** **Servering:** Top de færdigbagte pizzaer med syltede rødløg og servér med tomatsalat til.

## Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Soja, 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: 3.737 kj / 893 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 19,7 g  
heraf mættede fedtsyrer 6,0 g

Kulhydrat 138,8 g  
heraf sukkerarter 20,3 g

Protein 40,1 g

Salt 4,7 g

Kostfibre 17,6 g