



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Svampepizza med blåskimmelost og fennikelsalat

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
½ stk løg
200 g champignoner
1 fed hvidløg
½ dl græsk yoghurt
75 g blåskimmelost
½ stk citron
½ stk fennikel
½ stk æble
1 tsk oregano

Du skal selv have:

Mel, Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft). Placér hver bund på bagepapir på en bageplade.
- 2** **Topping:** Skær løg og svampe i skiver. Varm lidt olivenolie op i en pande og steg løg, svampe og presset hvidløg ved høj varme i 2-3 min. Krydr med salt og peber.
- 3** **Pizza:** Fordel græsk yoghurt på bundene og herefter de stegte svampe, løg og blåskimmelost i små stykker. Bag pizzaer ca. 8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladeerne halvvejs igennem.
- 4** **Fennikelsalat:** Skyl citron, fennikel og æble. Riv citronskal fint og pres saften. Skær fennikel i tynde skiver **TIP:** Brug evt. et mandolinjern. Fjern kernehuset og skær æble i tern. Bland æble og fennikel i en skål med citronskal og -saft, 1 tsk olivenolie, salt og peber.
- 5** Drys den nybagte pizza med oregano og servér med fennikelsalaten.

Tips:

Dejen bør opbevares ved 2 gr. for at undgå at hævningsen starter. Læg den på køleelementet i køleskabet.

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:	3.400 kj / 813 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	20,1 g
heraf mættede fedtsyrer	15,7 g
Kulhydrat	123,7 g
heraf sukkerarter	8,0 g
Protein	34,2 g
Salt	3,8 g
Kostfibre	16,0 g