



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Pizza med svampe, æble, creme fraiche og løg

Det skal du bruge

400 g pizzadej
150 g kålmix
1 spsk æbleeddike
1 pakke bøgehatte
125 g champignoner
½ stk æble
1 stk rødløg
1 dl creme fraiche
¼ pose svampefond
½ stk rød chili
1 spsk honning
100 g revet ost
½ pose timian

Du skal selv have:

Mel, Olivenolie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Tag pizzadejen ud af køleskabet ½ time før, hvis der er tid. Tænd ovnen på 220°C (Varmluft). Drys lidt mel på køkkenbordet, rul dejen tyndt ud og læg på bagepapir på en bageplade.
- 2 **Pizzasalat:** Kom kålen i en skål og vend den med æbleeddike, 1 spsk olivenolie, ½ spsk sukker, lidt salt og peber. Mas det godt sammen og lad det trække.
- 3 **Topping:** Skær bunden af bøgehattene og skær champignon i skiver. Skær æble og rødløg i tynde skiver.
- 4 Rør creme fraiche med svampefond
- 5 **Chili-honning:** Hak chilien fint (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), kom det i en lille skål og bland med honning.
- 6 **Pizza:** Smør bunden med creme fraiche og fordel derefter revet ost, løg, svampe og æbler på. Drys med timian til sidst. Bag pizzaerne i ca. 9-12 min. til de er sprøde og har fået god farve.
- 7 Dryp chili-honningen over pizzaerne og servér med pizzasalat.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, 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: 4.148 kJ / 991 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	31,3 g
heraf mættede fedtsyrer	13,4 g
Kulhydrat	137,4 g
heraf sukkerarter	21,0 g
Protein	40,0 g
Salt	5,5 g
Kostfibre	10,5 g