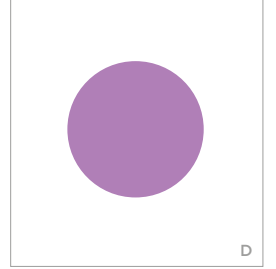




Vegetarisk pizza med skogschampinjoner, spenat och tomater

40-50 minuter



Lök



Skogschampinjoner



Vitlöksklyfta



Spenat



Crème Fraiche



Pizzadeg



Riven Hårdost



Salvia



Tomat



Balsamvinäger

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter.

Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, bakplåt/ar, rivjärn, skål

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, socker

Ingredienser

	2 Pers.	4 Pers.
Lök	2 st	3 st
Skogschampinjoner	200 g	400 g
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Spenat	1 påse	1 påse
Crème fraiche 7)	150 g	300 g
Pizzadeg 7) 13)	1 paket	2 paket
Riven hårdost 7)	20 g	40 g
Tomat	2 st	3 st
Balsamvinäger 14)	15 ml	25 ml
Socker*	¼ tsk	½ tsk
Salvia	½ påse	1 påse
Salt*, Peppar*, Olivolja*	efter smak & behov	

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 607 g
Energi	580 kJ/139 kcal	3523 kJ/842 kcal
Fett	5 g	31 g
Varav mättat fett	3 g	17 g
Kolhydrat	18 g	107 g
Varav sockerarter	2 g	14 g
Protein	5 g	28 g
Fiber	1 g	8 g
Salt	0,5 g	3,1 g

Allergener

7) Mjölkl 13) Gluten 14) Sulfiter

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2020-V42



Förbered grönsaker

Sätt ugnen på 220°C/200°C varmluft och sätt in en plåt (2 plåtar för 4 pers) i ugnen.

Skiva **lök** och **svamp** tunt.

Riv **vitlök**.



Toppa pizza

Rulla ut **pizzadegen**. Ta ut plåten från ugnen och placera **degen** ovanpå - *behåll bakplåtspappret*.

Fördela **spenatsåsen** över **degen**, lämna 1 cm kant. Toppa med **svamp** - *undvik eventuell vätska* - samt **riven ost**.

Tillaga pizzan i ugnen tills botten är gyllene och **osten** bubblar, 10-15 min.



Fräs svamp

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på hög värme. Fräs **svamp** med en nypa **salt*** i 3-4 min. Sänk till medelvärme.

Tillsätt **vitlök** och fräs i ytterligare 1 min. För över till en skål.



Förbered tomater

Finhacka **tomat** och blanda den med **balsamvinäger** och **socker*** i en skål.

När det återstår ca 5 min kvar av tillagningstiden, toppa pizzan med **tomaterna** (*men inte vätskan*), och sätt in i ugnen.

Finhacka **salvia** [½ påse, 2 pers].



Laga krämig sås

Hetta upp en ny skvätt **olivolja*** i stekpannan på medelvärme. Fräs **lök** i 5-6 min. Höj till medelhög värme och fräs i ytterligare 2 min.

Rör i **spenat** och låt den slokna. Ta av pannan från värmen och rör i **crème fraiche**, en nypa **salt*** och **peppar***.



Servera

Duka bordet. När **pizzan** är klar, strö över **salvia** och hugg in.

Smaklig måltid!

Hello balsamico!

Lyft fram smaken på tomater, jordgubbar, såser, ostar, primörer och m.m. med så lite som en matsked balsamvinäger. Eller gör en balsamicoreduktion till grillat?