



American style pizza med kjøttdeig & grønne tomater

25-35 minutter



G



Pizzadeig



Revet Mozzarella



Rødløk



Panamat



Hvitløk



Kjøttdeig



BBQ-Saus



Tomat



Grønn Tomat



Hakkede Tomater

La oss komme i gang

Husk å vaske hender i 20 sekunder før du starter. Skyll deretter grønnsaker, frukt og urter. Ikke glem å vaske hender og kjøkkenredskaper rett etter håndtering av rått kjøtt og rå fisk.

Kjøkkenredskaper

Stekepanne, stekebrett

Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje

Ingredienser

	2 P	4 P
Rødløk	1 stk	2 stk
Hvitløk	2 stk	3 stk
Kjøttdeig	250 g	500 g
Hakkede tomater m. hvitløk & løk	½ pakke	1 pakke
Panamat	4 g	8 g
Pizzadeig 13) 21)	1 stk	2 stk
BBQ-saus 9) 14)	60 g	120 g
Revet mozzarella 7)	50 g	100 g
Tomat	1 stk	2 stk
Grønn tomat	1 stk	2 stk

*Basisvarer

Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 624 g
Energi	642 kj/153 kcal	4003 kj/957 kcal
Fett	4 g	27 g
Hvorav mettet fett	2 g	10 g
Karbohydrater	18 g	112 g
Hvorav sukkerarter	3 g	21 g
Protein	8 g	49 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	1,1 g	7,0 g

Allergener

7) Melk 9) Sennep 13) Gluten 14) Sulfitter
Kan inneholde spor av: **21) Melk**

Les alltid produktetiketten for de nyeste opplysningene om allergener. Merk at næringsinnholdet på oppskriftskortet kan endre seg hvis ingredienser har blitt byttet ut.



Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | hei@hellofresh.no
2021-U31



1 Skjær rødløk

Sett ovnen på 240°C/220°C varmluft.

Skjær **rødløk** i tynne, halve skiver.

Finhakk **hvitløk**.



2 Brun kjøttdeig

Varm opp en skvett **olivenolje*** i en stor stekepanne på middels høy varme.

Stek **kjøttdeig** i 2-4 min, eller til brunet.



3 Tilsett hakkede tomater

Tilsett **hakkede tomater** [½ pakke, 2P], **hvitløk** og **panamat**, og stek i 1-2 min, eller til lett tyknet.

Krydre med en klype **salt*** og **pepper***.

VIKTIG: Kjøttdeigen er ferdig når kjøttet er gjennomstekt og uten antydninger av rødt.



4 Bak pizza

Rull ut **pizzadeig** (og medfølgende bakepapir) på et stekebrett.

Fordel **kjøttsaus** på **deigen**, og topp med **rødløk**.

Drypp over **BBQ-saus**, og dryss over **revet mozzarella**. Bak pizza i ovnen i 14-16 min.

TIPS: Hold et godt øye med pizzaen så den ikke brenner seg!



5 Bland tomat

Finhakk **tomat**.

Bland en skvett **olivenolje*** med en klype **salt*** og **pepper*** i en skål.



6 Server

Skjær **pizza** i passende stykker.

Topp med **tomat**.

Velbekomme!

HELLO GRØNNE TOMATER!

Grønne tomater er vanlige, men umodne tomater. De finnes i slutten av sesongen, når de siste tomatene ikke får nok varme og sol til å bli helt modne.