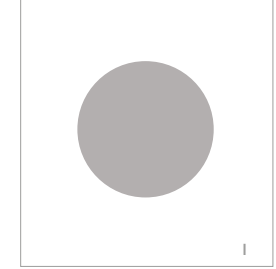




# American style-pizza med köttfärs och gröna tomater

25-35 minuter



Panamat



Nötfärs



Pizzadeg



Riven Mozzarella



BBQ-Sås



Rödlök



Tomat



Tomat



Vitlöksklyfta



Krossade Tomater



## Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

## Köksredskap

Bakplåt, stekpanna

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

## Ingredienser

	2 P	4 P
Rödlök	1 st	2 st
Vitlöksklyfta	2 st	3 st
Nötfärs	250 g	500 g
Krossade tomater, vitlök & lök	½ paket	1 paket
Panamat	4 g	8 g
Pizzadeg <b>13</b> )	1 st	2 st
BBQ-sås <b>9</b> ) <b>14</b> )	60 g	120 g
Riven mozzarella <b>7</b> )	50 g	100 g
Tomat	1 st	2 st
Tomat, Grön	1 st	2 st

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 651 g
Energi	623 kJ/149 kcal	4058 kJ/970 kcal
Fett	4 g	29 g
Varav mättat fett	2 g	11 g
Kolhydrat	17 g	112 g
Varav sockerarter	5 g	32 g
Protein	8 g	50 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	0,5 g	3,9 g

## Allergener

**7)** Mjök **9)** Senap **13)** Gluten **14)** Sulfit

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](mailto:hej@hellofresh.se)  
2021-V39



## Förbered lök

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft.

Skiva **rödlök** tunt.

Finhacka **vitlök**.



## Bryn köttfärs

Hetta upp en skvätt **olivolja\*** i en stor stekpanna på medelhög värme. Bryn **nötfärs** tills den börjar få färg, 2-4 min.



## Tillsätt krossade tomater

Tillsätt **krossade tomater** [½ paket, 2P], **vitlök** och **Panamat**. Stek i 1-2 min, eller tills såsen tjocknat något. Smaka av med **salt\*** och **peppar\***.

**VIKTIGT:** Köttfärsen är färdiglagad när köttet är genomstekt och utan inslag av rosa.

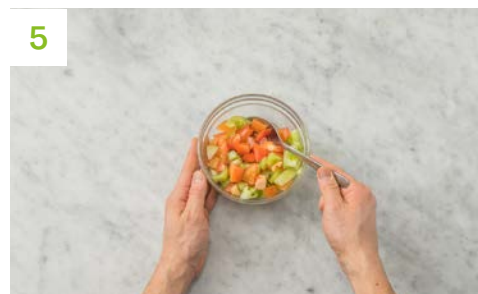


## Baka pizza

Rulla ut **pizzadegen** (medföljande bakplåtspapper) på en plåt. Bre ut **köttfärssås** över **pizzadegen** och toppa med **lök**. Ringla över **BBQ-sås** och toppa med **mozzarella**.

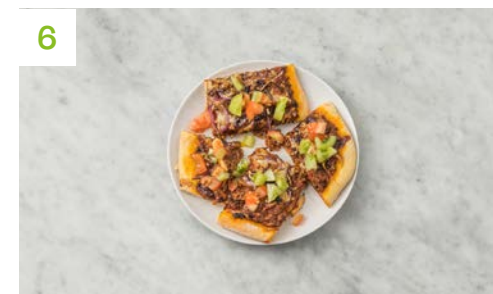
Baka **pizzan** i ugnen i 14-16 min.

**TIPS:** Håll öga med pizzan så den inte blir bränd!



## Blanda tomater

Finhacka **tomater** och blanda dem med lite **olivolja\***, en nypa **salt\*** och **peppar\*** i en skål.



## Servera

Toppa **pizzan** med **tomater** och servera.

**Smaklig måltid!**