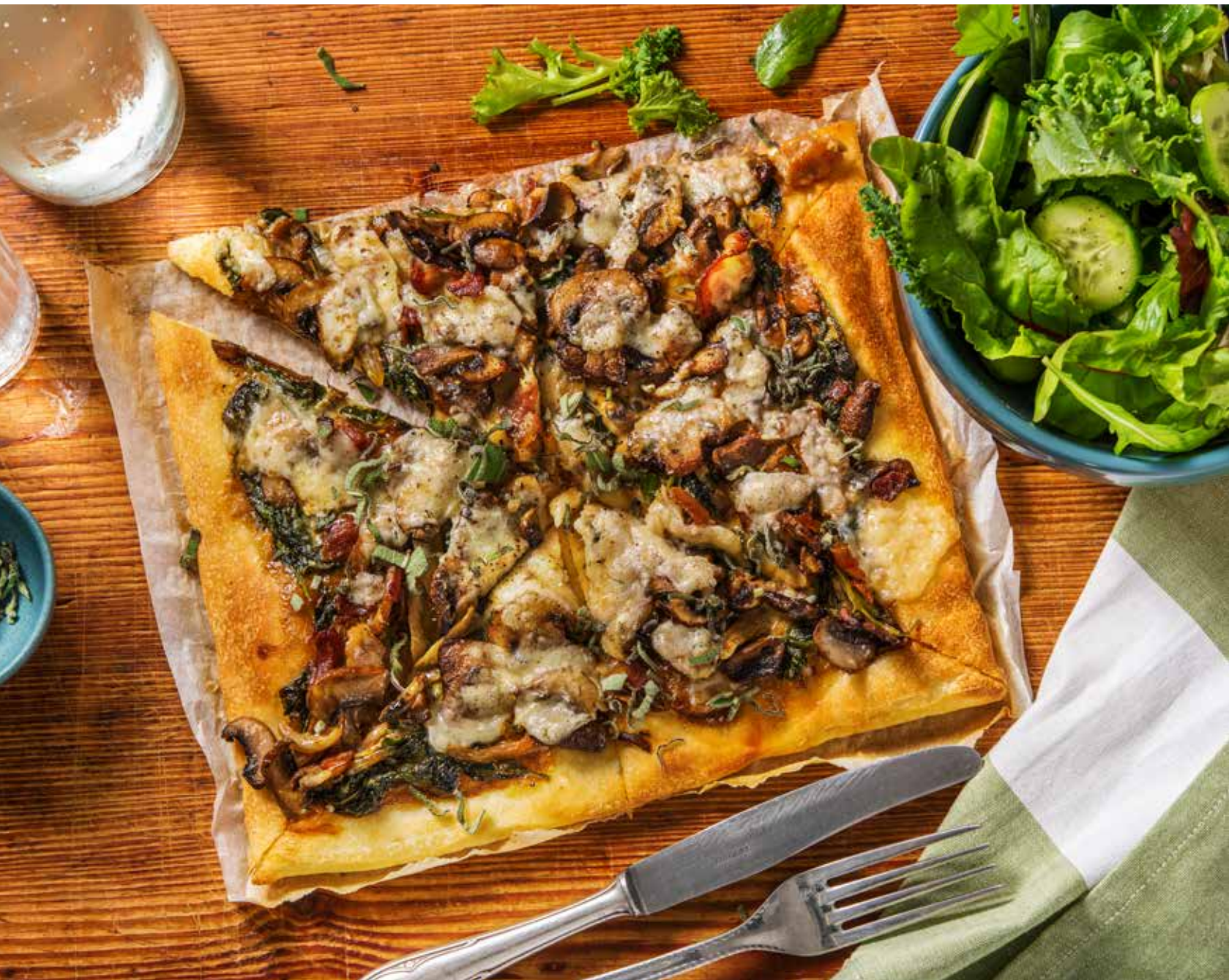
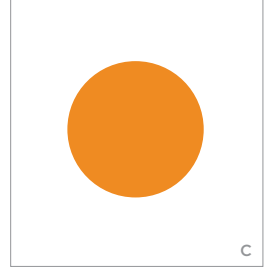















Baconpizza

med cremet spinat, karamelliserede løg & salvie

HURTIG 30-40 minutter



-  Løg
-  Brune Champignon
-  Bacon
-  Hvidløgsfed
-  Spinat
-  Crème Fraiche
-  Pizzadej
-  Pecorino
-  Salvie
-  Blandet Salat
-  Agurk

Lad os komme i gang

Husk at vaske hænder i 20 sekunder, før du starter. Skyl derefter grøntsager, frugter og urter. Glem ikke at vaske hænder og køkkenredskaber umiddelbart efter håndtering af råt kød og rå fisk.

Køkkenredskaber

Skærebrett, stegepande, bageplade, rivejern, skåle

Kolonialvarer

Salt, peber, olivenolie

Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Løg	2 stk	3 stk
Brune champignon	200 g	400 g
Hvidløgsfed	1 stk	2 stk
Bacon	1 pakke	2 pakker
Spinat	1 pose	1 pose
Crème fraiche 7)	150 g	300 g
Pizzadej 7) 13)	1 pakke	2 pakker
Pecorino 7)	1 stk	2 stk
Agurk	1 stk	1 stk
Blandet salat	1 pose	1 pose
Salvie	½ pose	1 pose
Salt*, peber*, olivenolie*	efter smag & behov	

*Kolonialvarer

Næringsindhold (Baseret på utilberedte ingredienser)

	PER 100 G	PER PORTION 645 G
Energi	566 kJ/135 kcal	3648 kJ/872 kcal
Fedt	5 g	31 g
Heraf mættet fedt	3 g	17 g
Kulhydrat	16 g	105 g
Heraf sukkerarter	2 g	13 g
Protein	4 g	28 g
Fiber	1 g	8 g
Salt	½ g	3,3 g

Allergener

7) mælk 13) gluten

Læs altid etiketten for seneste oplysninger om allergener. Bemærk, at næringsindholdet på opskriftskortet kan ændre sig, såfremt ingredienser er blevet udskiftet.

Del din feedback med os!

DK +45 92 45 29 77 | hej@hellofresh.dk

2020-U32



1. Steg bacon & svampe

Forvarm ovnen til 220°C/200°C varmluft. Opvarm en bageplade.

Halver **løg**, og skær i tynde skiver. Skær **svampe** i tynde skiver. Riv **hvidløg** fint.

Opvarm en smule **olivenolie*** i en stegepande ved middelhøj varme.

Tilsæt **svampe**, **bacon** og et nip **salt***, og steg i 3-4 min. Sænk til middel varme. Tilsæt **hvidløg**, og lad simre i 1 min. Stil til side i en skål.



4. Læg fyld på

Fordel **spinatsauce** ud over **pizzaen**.

Top med **bacon** og **svampe**. Riv **ost** til flager med en kartoffelskræller, og drys ud over **pizzaen**.

Bag **pizzaen** i ovnen i 10-15 min, eller indtil skorpen er gylden og **osten** er smeltet.



2. Lav spinatsauce

Opvarm en smule **olivenolie*** i samme stegepande ved middelhøj varme.

Steg **løg** i 5-6 min, eller indtil de er bløde. Skru op for varmen, og steg videre i 2 min, eller indtil **løgene** begynder at få farve.

Tilsæt **spinat**, og rør rundt indtil den er faldet sammen. Tilsæt **creme fraiche**, og rør rundt.

Tag panden af varmen, og smag til med **salt*** og **peber***.



5. Lav salat

Halver **agurk**, og skær i tynde skiver.

Bland **agurk** og **salatblanding** i en skål. Dryp med en smule **olivenolie***. Krydr med **salt*** og **peber***.

Hak **salvie** fint.



3. Rul dejen ud

Tag bagepladen ud af ovnen.

Rul **pizzadejen** ud på bagepladen.



6. Server

Tag **pizzaen** ud af ovnen, og drys med **salvie**, og skær ud i stykker.

Server med **salat**.

Velbekomme!

HELLO SALVIE!

I middelalderen troede man, at det at have salvie, der voksede i haven, ville bringe velstand til husholdningen.