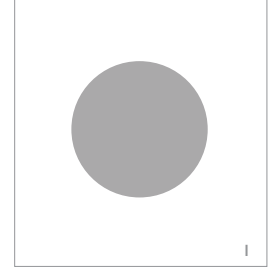




Baconpizza

med spinat, karamelliseret løg & salvie

30-40 minutter



Løg



Champignon



Bacon



Hvidløgsfed



Crème Fraiche



Pizzadej



Revet Hård Ost



Salvie



Blandet Salat



Æble

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

Skærebræt, stegepande, bageplade, rivejern, skåle

Kolonialvarer

Salt, peber, olivenolie, smør

Ingredienser

	2 pers.	4 pers.
Løg	1 stk	2 stk
Bacon	1 pakke	2 pakker
Champignon	200 g	400 g
Hvidløgsfed	2 stk	4 stk
Salvie	1 pose	1 pose
Smør* 7)	efter behov	efter behov
Pizzadej 13) 21)	1 stk	2 stk
Crème fraiche 7)	150 g	300 g
Revet hård ost 7)	20 g	40 g
Æble	1 stk	2 stk
Blandet salat	1 pose	1 pose
Salt*, peber*, olivenolie*	efter smag & behov	

*Kolonialvarer

Næringsindhold

(Baseret på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 765 g
Energi	596 kJ/142 kcal	4556 kJ/1089 kcal
Fedt	7 g	54 g
Heraf mættet fedt	3 g	25 g
Kulhydrat	13 g	102 g
Heraf sukkerarter	2 g	18 g
Protein	5 g	38 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,7 g	5,3 g

Allergener

7) mælk 13) gluten

Kan indeholde spor af: 21) mælk

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-U45



1 Steg bacon

Forvarm ovn til 220°C/200°C varmluft. Opvarm en bageplade [2 stk, 4 pers.].

Skær **løg** i tynde, halve skiver.

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

Steg **bacon** i 1-2 min. Tilsæt **løg**. Steg i 6-7 min, eller indtil bløde. Stil til side i en skål.



2 Steg svampe

Skær **svampe** i tynde skiver.

Riv **hvidløg** fint.

Hak **salvie** fint.

Opvarm samme stegepande ved middelhøj varme.

Steg **svampe** i 4-5 min. Tilsæt en klat **smør***, **hvidløg** og ½ **salvie**. Steg i 3-4 min.



3 Rul pizzadej ud

Rul **pizzadej** ud (behold papiret på).

Tag bagepladen ud af ovnen.

Placer **pizzadejen** på bagepladen.

Smør med **creme fraiche**.



4 Læg fyld på

Top med **bacon**, **løg** og **svampe**.

Drys med **revet ost**.

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



5 Lav salat

Skær **æble** i tynde både.

Bland **æble**, **salat** og en smule **olivenolie*** i en skål. Krydr med **salt*** og **peber***.



6. Server

Tag **pizzaen** ud af ovnen.

Drys med **salvie**.

Skær **pizzaen** ud i mindre stykker.

Server med **salat**.

Velbekomme!

HELLO BACON!

Fortæl gerne mens i laver maden, at studier har vist, at duften af bacon er uimodståelig for mennesker, hvilket skyldes, at 150 forskellige smag frigives, når det steges.