

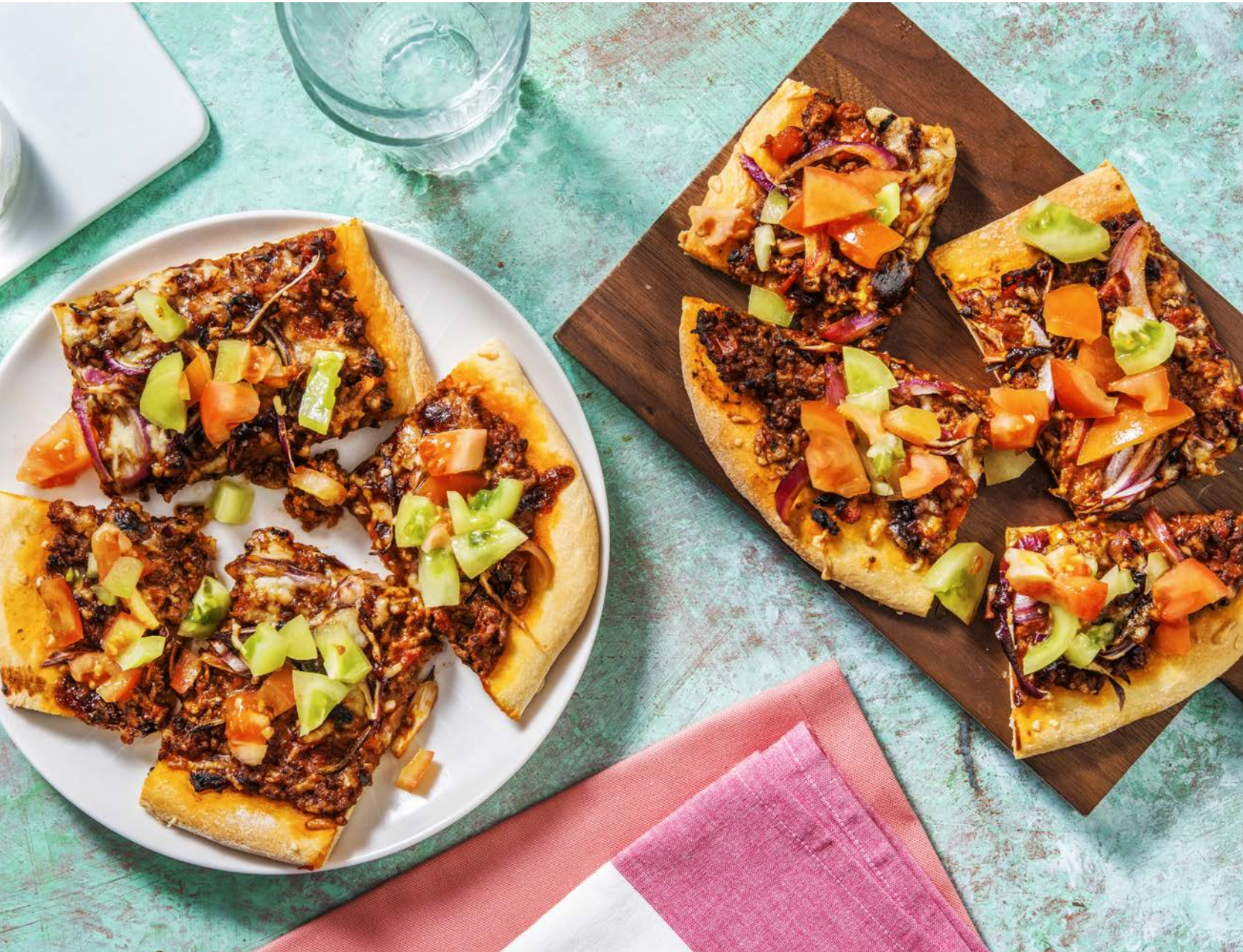


# BBQ-pizza med köttfärs och gröna tomater

20-30 minuter



G



Pizzadeg



Nötfärs



Riven Mozzarella



BBQ-Sås



Krossade Tomater



Rödlök



Tomat



Panamat



Tomat



Vitlök

## 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

Skärbräda, stekpanna, bakplåt, skålar

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

## Ingredienser

	2 Pers.	4 Pers.
Rödlök	1 st	2 st
Nötfärs	250 g	500 g
Krossade tomater	½ paket	1 paket
Vitlök	2 st	3 st
Panamat	4 g	8 g
Pizzadeg <b>13</b> <b>21</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

Salt\*, Peppar\*, Olivolja\* efter smak & behov

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 620 g
Energi	647 kJ/155 kcal	4011 kJ/959 kcal
Fett	5 g	28 g
Varav mättat fett	2 g	11 g
Kolhydrat	18 g	110 g
Varav sockerarter	5 g	33 g
Protein	8 g	51 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	0,9 g	5,7 g

## Allergener

**7)** Mjölkl **9)** Senap **13)** Gluten **14)** Sulfiter  
Kan innehålla spår av: **21)** Mjölkl

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.



## Skär rödlök

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. Tillsätt **nötfärs** och bryn tills **färsen** börjar få färg, ca 2-4 min.



## Tillsätt krossade tomater

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

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



## Baka pizza

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

Baka pizzen i ugnen i 14-16 min.

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



## Blanda tomater

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



## Servera

Toppa **pizzen** med **tomater** och servera.

**Smaklig måltid!**



**Vi gillar feedback. Hör av dig!**

SE +46 858 097 065 | [hej@hellofresh.se](mailto:hej@hellofresh.se)  
2021-V05

**Hello gröna tomater!**

Gröna tomater är vanliga, men omogna tomater. De finns i slutet av säsongen, när de sista tomaterna inte kan få tillräckligt med värme och sol för att mogna helt och bli röda.