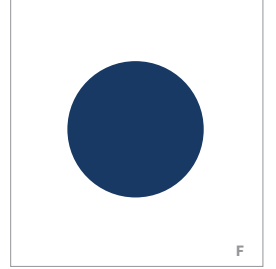




Hvid pizza

med bagt græskar, salvie, spinat & revet hård ost

30-40 minutter



Butternutsquash



Zucchini



Hvidløgsfed



Rødløg



Salvie



Pizzadej



Crème Fraiche



Spinat



Hvide Løjer & Urter



Græsk Salatost

Lad os komme i gang

Husk at vaske hænder i 20 sekunder, før du starter. Skyl derefter grøntsager, frugter og urter.

Køkkenredskaber

Skærebræt, stegepande, bageplader, skåle

Kolonialvarer

Salt, peber, olivenolie

Ingredienser

	2 pers.	4 pers.
Butternutsquash	½ stk	1 stk
Zucchini	½ stk	1 stk
Hvidløgsfed	2 stk	4 stk
Rødløg	1 stk	2 stk
Salvie	1 pose	1 pose
Pizzadej (13) 21)	1 stk	2 stk
Crème fraiche (7)	150 g	300 g
Hvide Løjer & Urter	4 g	8 g
Spinat	1 pose	1 pose
Græsk salatost (7)	100 g	150 g

Salt*, peber*, olivenolie* efter smag & behov

*Kolonialvarer

Næringsindhold

(Baseret på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 641 g
Energi	648 kJ/155 kcal	4155 kJ/993 kcal
Fedt	7 g	43 g
Heraf mættet fedt	4 g	23 g
Kulhydrat	17 g	108 g
Heraf sukkerarter	2 g	12 g
Protein	5 g	31 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	1,1 g	7,1 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.

1



Bag grøntsager

Forvarm ovn til 220°C/200°C varmluft.

Skær **butternutsquash** [½ stk, 2 pers.] i 2 cm tern.

Skær **zucchini** [½ stk, 2 pers.] i halve skiver.

Fordel på en bageplade med bagepapir. Dryp med en smule **olivenolie***. Krydr med **salt*** og **peber***. Vend sammen.

Bag i ovnen i 15 min.

2



Forbered råvarer

Hak **hvidløg** fint.

Skær **rødløg** i tynde, halve skiver.

Hak **salvie** groft.

Rul **pizzadej** (og medfølgende bagepapir) ud på en bageplade.

3



Lav spinatsauce

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

Svits **hvidløg** i 1 min. Tag panden af varmen.

Tilsæt **crème fraiche**, **Hvide Løjer & Urter** og halvdelen af **spinat**. Krydr med **salt*** og **peber***.

Rør indtil **spinaten** er faldet sammen.

4



Læg fyld på pizza

Bag **salvie** med en smule **olivenolie*** i en lille skål.

Smør **pizzadej** med **spinatsauce**.

Fordel **butternutsquash**, **zucchini**, **rødløg** og **salvie** på **pizzadejen**.

TIP: Olien gør, at salvien ikke brænder.

5



Bag pizza

Bag **pizzaen** i ovnen i 10-15 min, eller indtil **dejen** er gylden og sprød.

6



Server

Smuldr **salatost** ud over **pizzaen**.

Server med resterende **spinat**.

Velbekomme!



Del din feedback med os!

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

2021-U04

PIZZA BIANCA!

Den hvide pizza stammer fra den italienske hovedstad, Rom, og adskiller sig fra den normale pizza ved ikke at indeholde tomatsose. Derved bringes pizzaens toppings mere frem.