



Så er der serveret!

Eller næsten..... Meyers kokke har tilberedt og sammensat en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00 på tlf. **39 18 69 00**. Du kan også sende os en mail på **post@meyers.dk**.

Alle retter og delkomponenter er mindst holdbar til og med 3 dage efter levering

Info om termokassen: Den hvide termokasse er lavet af et luftigt skum materiale, som består af 98% luft og 2% polystyren, der ikke afgiver nogle skadelige stoffer. Kassen kan brydes i mindre stykker og smides i skraldespanden, og så vil energien fra forbrændingen blive anvendt til produktion af el og varme

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN

Meyers Pizzakit (4-6 pizzaer)

TJEKLISTE

- 2 stk. Meyers Pizzablanding (2 stk. af 650g. styk)
- 1 pk gær
- 500g. mozzarellaost fra Nordhavns Mikromejeri
- Charcuteri fra Vellingegård
- Tomatsauce
- 1 ps. Rucolasalat
- 1 stk. Ekstra topping

SÅDAN GØR DU

1. Dag 1: Følg anvisningen på Meyers pizza blanding. Rør pizzadejen sammen og sæt den til hævnning i køleskabet 12-24 timer, så den er klar til næste dag (Dag 2)
2. Dag 2: Tag dejen ud af køleskabet og lad den hvile på køkkenbordet, tænd ovnen på 275 grader og gør imens fyldet til pizzaerne klar.
3. Rul dejen ud efter anvisningen på pakken med pizzablandingen.
4. Fordel tomatsauce, charcuteri og mozzarella på pizzaerne og bag dem efter anvisningen på pakken. Alternativt se link for inspiration: http://www.youtube.com/watch?v=0667QM2R_nM
5. Fordel til sidst rucolaen på de færdigbagte pizzaer.

Velbekomme.