

Kartoffel pizza

Du skal bruge:

Pizzabund
Kartofler
Mascarpone
Sea salt flakes/havsalt i flager
Mozzarella ost
Rosmarin - frisk eller tørret

Køb en færdig lavet pizzabund, eller gå fuld ud kokke eventyr mode, og lav din egen. Jeg har 2 opskrifter, en tålmodighedskrævende og en Hov jeg vil da have pizza om en times tid opskrift.

Vær opmærksom på der er stor smags forskel, men begge gode 😊

Kartoffel forberedelse:

Kartofler skrælles, og skæres i tynde skiver, gerne på mandolinjern. Skyl dem i koldt vand. Har du tid, kan du taget lidt salt og bøvle godt rundt mellem skiverne, det hjælper med at trække vandet ud af dem. Men de kan også bruges som de er. Dog så tørre som muligt.

opbygning af din pizza:

Tag din pizzabund og smør et lag Mascarpone på, læg et lag kartofel skiver ud på pizzaen, de skal ikke lappe over hinanden.

Drys med havsalt flager og lidt tørret rosmarin, eller lidt friske stængler rosmarin. Slut af med at toppe med lidt revet ost.

Ind i ovnen 5-10 min og så der pizza

Velbekomme.