



Kartoffelpizza

Til 4 personer

Irma

KARTOFFELPIZZA

Til 4 personer

DET SKAL DU BRUGE: 1 rulle, 400 g rå pizzadej, Ca. 400 g Irmas hverdag kartofler, 2 ferske mozzarellaoste a 125 g, dryp: 1 fed hvidløg, 2 spsk. olivenolie, salt og peber, frisk timian.

SÅDAN GØR DU: Sæt varmluftsovn på 225 grader. Rul pizzadejen ud og skær den i fire aflange stykker. Læg på to bradepander. Vask kartoflerne og skær dem i helt bladtynede skiver. Fordel kartofler over de fire stykker dej. Skær osten i skiver og læg på kartoflerne. Riv hvidløg ned i en skål og bland med olie, salt og peber. Pensl eller dryp olie over kartofler og ost. Bag pizzaerne godt gyldne. Begynd at kigge efter 10 minutter. Tag ud, drys timian på og server.