

Kartoffelpizza med Rødbedesalat

Tilberedelsestid: ca. 35 min. + ca. 15 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
2 stk	Pizzadej
1 bdt	Frisk rosmarin
3 stk	Frisk mozzarella
800 g	Kartofler, øko
700 g	Rødbeder, øko - (gram)
2 stk	Æbler
1 tsk	Ingefær
1 stk	Rødløg

	DET SKAL DU SELV HAVE
4 spsk	Olivenolie
	Salt & Peber
6 spsk	Olivenolie til salat
3 spsk	Eddike (vineddike, balsamico el. lign)
2 tsk	Honning (S)

Tilberedning:

Tænd ovnen på 225 grader almindelig ovnvarme og stil bageplader i ovnen, så de bliver varme.

Skræl eller vask kartoflerne. Skær kartoflerne i meget tynde skiver enten på et mandolinjern eller på en rivejern.

Skær tilsvarende rødløget i meget fine tynde strimler.

Vask og hak rosmarinen fint. Gem lidt til pynt.

Bland kartofler, løg og rosmarin i en skål og krydr godt med salt, peber og olivenolie. Lad det gerne trække op til 10 minutter.

Rul pizzadejen ud og læg den på et stykke bagepapir. Lad den forhæve i 5 minutter. Fordel kartoffel-løg blandingen ligeligt over dejen. Hak og fordel mozzarellaen over kartoflerne og drys tilsidst lidt rosmarin, som pynt.

Bag pizzaen i ca. 10-15 minutter i ovnen - eller til kanten er gylden.

Vask og skræl rødbederne. Riv dem på et mandolinjern eller på et rivejern.

Lav en dressing af olie, eddike, honning & salt, peber og revet ingefær. Vend rødbederne i dressingen og lad dem trække.

Æblerne skæres i meget tynde skiver og lægges ovenpå rødbederne før servering.

Servér kartoffelpizzaen med rødbedesalat.

Velbekomme.