

# Pizza med Sødekartofler & Ruccolasalat

**Tilberedelsestid:** ca. 20 min. + ca. 20 min. ovntid

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
2 stk	Pizzadej
1 bdt	Frisk rosmarin
3 stk	Frisk mozzarella
800 g	Sød Kartoffel (g)
2 stk	Rødløg, øko
1 bk	Rucola
4 stk	Regnbue gulerødder, øko
0,5 stk	Agurker

	DET SKAL DU SELV HAVE
4 spsk	Olivenolie
4 spsk	Vineddike
1 tsk	Honning (S)
8 spsk	Olivenolie til salat
	Salt & Peber

## Tilberedning:

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

Skræl søde kartofler og skær dem i meget tynde skiver enten på et mandolinjern eller på en rivejern.

Pil og skær tilsvarende rødløget i meget fine tynde ringe.

Vask, nib og hak rosmarinen fint. Gem lidt til pynt.

Bland søde kartofler, løg og rosmarin i en skål sammen med en god portion 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 til sidst lidt rosmarin, som pynt.

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

Vask rucolaen og lad den dryppe godt af. Skræl regnbuegulerødder og skær dem i tynde skiver. Vask og skær agurken i halvmåneformede skiver.

Lav en dressing af olie, eddike, honning, salt og peber. Vend dressingen sammen med grøntsagerne.

Servér sød kartoffelpizza med rucolasalat.

Velbekomme.