



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kartoffelpizza bianco med lufttørret skinke og majssalat

## Topping

2 stk rødløg  
1 stk bagekartoffel  
½ pk rosmarin, frisk  
4 skiver lufttørret skinke

## Pizza

2 stk pizzabunde  
100 g revet ost  
1 dl creme fraiche 18%

## Majssalat

50 g salatmix toscana  
1 dåse majserner  
1 spsk æbleeddike  
1½ spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Grønt:** Pil løg og skær dem i tynde skiver. Varm en pande op med lidt olie og steg løgene bløde ved middelvarme ca. 8 min. De må ikke blive brankede. Skyl og tør bagekartoffel og skær i så tynde skiver som muligt, evt. på et mandolinjern.
3. **Pizza:** Placér hver bund på bagepapir på en bageplade. Bland creme fraiche med revet ost og smør ud på bundene.
4. **Topping:** Fordel de stegte løg jævnt i et tyndt lag på pizzaerne. Fordel kartoffelskiver ovenpå løgene og krydr med salt, peber og plukket rosmarin efter smag. Riv skinken i strimler og fordel den ovenpå. Bag pizzaerne på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
5. **Majssalat:** Hæld væden fra majsene og bland med salat i en skål. Pisk æbleeddike med olivenolie og lidt salt og peber. Dryp dressingen over salaten