



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kartoffelpizza med bløde løg og kalamata oliven

Pizzasalat

100 g coleslaw-blanding
2 spsk hvidvinseddike
½ pose oregano
1 stk æble
1 spsk olivenolie ^b
1 spsk sukker ^b

Topping

2 stk løg
1 stk bagekartoffel
½ pk rosmarin, frisk
½ pose oliven

Pizza

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

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Pizzasalat:** Kom kålen i en skål og vend med eddike, oregano, olivenolie, sukker, lidt salt og peber. Mas det godt sammen og lad det trække. Skyl æblet og skær det i tern og vend det i salaten.
3. **Bløde løg:** Pil løg og skær i tynde ringe. Steg dem på en stor pande i lidt olie ved middelvarme, så de bliver bløde og tager en smule farve. Vend jævnligt. Sluk for varmen.
4. **Topping:** Skræl kartoffel og skær i meget tynde skiver, brug gerne et mandolinjern. Kom dem i en gryde med kold vand, sørg for at få vand imellem skiverne. Giv dem et opkog, sluk og lad dem trække et par min. Hæld vandet fra og skyl skiverne i koldt vand. Pluk rosmarin og hak den fint.
5. **Pizza:** Placér bundene på bagepapir på en bageplade. Smør creme fraiche ud på bundene og drys med revet ost. Fordel kartoffelskiver, bløde løg og oliven på og drys rosmarin over. Krydr med salt og peber og dryp lidt olivenolie på hver. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade.