



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 majskeer
1 spsk æbleeddike
1½ spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b 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:** Placer 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