



# Sød kartoffelpizza med røget chili, salat og hvidløgsdressing

## Det skal du bruge

2 stk pizzabunde  
1 pose tomat sauce  
100 g revet ost  
½ stk rødløg  
1 stk sød kartoffel  
½ pose røget chili  
50 g salatblanding  
1 stk tomat  
1 pose hvidløgsdressing

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Pizza:** Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft). Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Smør tomat sauce ud på bundene og drys revet ost.
- 2. Topping:** Pil rødløg og skær i skiver. Skræl søde kartofler og skær dem i tynde skiver på max. ½ cm. Fordel dem på pizzaen i et lag og kom rødløg ovenpå. Dryp lidt olivenolie på og krydr med røget chili.
- 3.** Bag pizzaerne ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
- 4. Salat:** Skyl salaten og skær i strimler. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Skyl og skær tomat i tern.
- 5. Anret:** Fordel salat og tomat på pizzaen og dryp hvidløgsdressing over.

Billedet kan avvige noget fra opskriften.