



Sød kartoffelpizza med røget chili, salat og hvidløgsdressing

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
½ stk 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 ^b
mel* ^b

^b 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.

* du kan udskifte ingrediensen med et allergivenligt alternativ

Billedet kan avvige noget fra opskriften.