VEGETARISK

Sötpotatispizza

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **60 min** Portioner: **2**

Alltså sötpotatis, vilken grej! Det finns så otroligt mycket gott att göra med sötpotatis och den är dessutom nyttig!

Visste du att den är fullproppad med både antioxidanter och fibrer? Något som också är sjukt gott är pizza! Och då menar jag inte köpt pizza som oftast bara är skräp, utan hemlagad pizza ska det vara. Vad passar du inte bättre än att kombinera pizza och sötpotatis? En sötpotatispizza helt enkelt!
Med en pizzabotten gjord på sötpotatis får man en söt smak som smälter perfekt i munnen med de salta påläggen och den blir dessutom helt glutenfri.

INGREDIENSER

300 g sötpotatis
400 g morötter
1 dl majsmjöl
1 tsk fiberhusk
1 tsk bakpulver
1 msk kokosolja
Förslag på topping

salsasås
champinjoner
kronärtskocka
paprika
valnötter
ruccola

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Koka potatis och morötter i 10 minuter, tills de är mjuka.
3. Mixa morötter och sötpotatis till en deg och blanda sedan i övriga ingredienser.
4. Sprid ut på en plåt med bakplåtspapper och forma till två pizzabottnar. Försök få dem så tunna som möjligt.
5. Grädda i cirka 30 min.
6. Ta ut och toppa med valfri fyllning och grädda i ugn ytterligare ca 15 minuter.