VEGETARISK

Potatispizza med mozzarella och rosmarin

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **2**

Månadens recept från Svensk Potatis - mättande och fantastiskt god potatispizza med smak av ost och rosmarin.

Tips! Använd gärna färdig pizzadeg och kavla ut den riktigt tunt. Variera gärna mozzarellan med mascarpone.
Svensk Potatis AB arbetar med att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis. De har en neutral position i branschen vilket gör dem unika. En stor uppgift är att utföra kvalitetsanalyser.
Svensk potatis

Bild: Peter Brundin för Svensk Potatis

INGREDIENSER

40

1 st färdig pizzadeg
3 st medelstora potatisar av favoritsort
3 st rosmarinkvistar
125 g mozzarella, eller mascarpone
50 g parmesan, riven
0.5 dl god olivolja
salt & svartpeppar
olivolja till att pensla pizzadegen

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225° C.Skala och skiva potatisen så tunt ni kan eller använd mandolin. Lägg potatisskivorna i kallt vatten i ca 10 minuter.
2. Rulla ut pizzadegen, kavla den riktigt tunt och pensla med lite olivolja. Skiva mozzarellan tunt och fördela ut på pizzadegen, eller om ni istället väljer mascarpone så bred ut den i ett tunt lager.
3. Torka av potatisskivorna och lägg dem på pizzadegen, strö över parmesan.
4. Hacka rosmarin och rör ut den i olivoljan. Häll oljan över pizzan och sätt in den i ugnen i ca 10 minuter eller tills den börjar att få bubblor och gyllene färg.
Tag ut pizzan och servera med lite havssalt, stänk gärna på lite olivolja.