



Madpakkepizzaer med sød kartoffel

Antal personer: 2 | Tilberedningstid: ca. 30 min.

Det skal du bruge:

- 1 pizzadej
- 1 sød kartoffel
- 1 flaske cherrytomatsauce
- 75 g revet gouda

Tænd ovnen på max temperatur varmluft, dvs. 250°-300°.

Skræl den søde kartoffel, og skyl den. Skær den i helt tynde skiver, gerne 2-3 mm, evt. med et mandolinjern.

Vend de søde kartoffelskiver med salt og lidt olie.

Del pizzadejen i fire stykker. Rul hvert dejstykke ud til en lille rund eller aflang pizza. Brug lidt mel, så dejen ikke hænger fast.

Læg pizzaerne på en bageplade med bagepapir.

Kom cherrytomatsaucen i en skål, og smag den til med salt og peber.

Fordel et par spsk. tomat sauce på hver pizza. Dæk pizzaen med sød kartoffel, og top til sidst med ost.

Bag pizzaerne i 10-15 min., til bund og top er gylden.

Servering

Spis pizzaerne som de er, eller top dem med salat og tomater. Pizzaerne kan også foldes sammen, og spises som små sandwiches.

