

Madpakkepizzeriaer med sød kartoffel

Antal personer: 2 | Tilberedningstid: 30 min.

Det skal du bruge

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

Det skal du selv have

Salt, olivenolie og lidt mel

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på max temperatur varmluft, dvs. 250°-300°.
2. Skræl den søde kartoffel, og skyl den. Skær den i helt tynde skiver, gerne 2-3 mm, evt. med et mandolinjern.
3. Vend de søde kartoffelskiver med salt og lidt olie.
4. Del pizzadejen i fire stykker. Rul hvert dejstykke ud til en lille rund eller aflang pizza. Brug lidt mel, så dejen ikke hænger fast.
5. Læg pizzaerne på en bageplade med bagepapir.
6. Kom cherrytomatsaucen i en skål, og smag den til med salt og peber.
7. Fordel et par spsk. tomat sauce på hver pizza. Dæk pizzaen med sød kartoffel, og top til sidst med ost.
8. 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.

