

Minipizzor med sötpotatis

Antal personer: 2 | Tillagningstid: ca 30 minuter

Ingredienser

1 pizzadeg
1 sötpotatis
1 flaska körsbärstomatsås
75g riven goudaost

Dessutom: Olivolja, salt och lite mjöl

1. Sätt på ugnen på maxtemperatur varmluft, d.v.s. 250-300 grader.
2. Skala sötpotatisen och skölj den. Skär den i tunna skivor, gärna 2-3 mm, använd ett mandolinjärn om du har ett.
3. Vänd sötpotatisskivorna med salt och lite olja.
4. Dela pizzadegen i fyra bitar. Kavla ut var degbit till en liten rund eller avlång pizza. Använd lite mjöl så att degen inte fastnar.
5. Lägg pizzabottenarna på en plåt med bakplåtspapper.
6. Häll körsbärstomatsåsen i en skål och smaka av med salt och peppar.
7. Fördela ett par matskedar tomatsås på var pizza. Täck pizzan med sötpotatis och toppa med ost.
8. Tillaga pizzorna i 10-15 minuter, tills både botten och toppen är gyllene.

Servering

Ät pizzorna som de är eller toppa med sallad och tomater. Pizzorna kan också vikas ihop och ätas som små smörgåsar.