

Kartoffelpizza med løgrelish (4 personer)

Pizzadej

Løgrelish

1 rødløg

½ dl æbleeddike

2 spsk sukker

Salt og peber

Kartoffelfyld

800 g kartofler

1 bundt bredbladet persille

4 fed hvidløg

1 dl koldpresset rapsolie

2 spsk æblecidereddike

Salt og peber

Lav en pizzadej

Løgrelish: Halver rødløget og skær det i strimler. Kom eddike, sukker og rødløg i en gryde og lad det simre i ca 10 min. Til løgene er klare. Krydr med salt og peber.

Fyld: Sæt en gryde over med letsaltet vand. Skræl eller skrub kartoflerne og skær dem i skiver ca 2 mm, blancher dem i det kogende vand i ca 2 min. Og si vandet fra . Skyl persillen og skræl hvidløgene, blend det med olie, eddike, salt og peber til en dressing, hæld dressingen over kartoflerne og vend det godt sammen.

Rul pizzadejen tyndt ud og smør med løgrelish, fordel så kartoffelfyldet jævnt. Bag pizzaen i ca 15 min ved ca 250 grader til den er gylden på toppen og bunden er sprød.