

Superpizza

Trenger:

6 store poteter
1 stor gulrot
1 stor løk
6 vårløk
4 tomater
Persilledusk
3 egg
180 gram hvetemel
2 dl melk
200 gram Cheddarost
Vegetabilsk olje



Slik gjør du:

Rasp 6 store poteter på grovrasp og legg i bolle, dekk med kaldt vann og la den hvile i 15 minutter.

Rasp en stor gulrot og kutt en stor løk i små biter

Stek løken på middels varme i 2 min i 2 spiseskjeer vegetabilsk olje, legg i gulrot og stek i 4 minutter til. Ta så av stekepannen.

Sil av potetene og press ut så myr vann som mulig. Tilsett så løken og gulrot og bland godt
Kutt opp 6 vårløk i små biter.

Visp 3 egg i en bolle, og tilsett 2 dl melk, 1 spiseskje salt, 1/2 spiseskje pepper og vårløken.

Bland inn 180 gr siktet hvetemel litt og litt til det blir en jevn masse.

Tilsett 2 spiseskjeer olivenolje på potetene og hell blandingen over og miks godt sammen.

Legg bakepapir i en langpanne og smør med 2-3 spiseskjeer vegetabilsk olje, og fyll deretter blandingen inn og fordel jevnt og klapp flat med en stekepade.

Stek i ovn 200 grader i 30 minutter, og ta ut for topping.

Topping

Stek 400 gr kjøttdeig og krydre etter smak og behag.

(Her kan det brukes pepperoni, bacon, kylling eller det som måtte passe.)

Kutt opp 4 tomater i tynne skiver, og finkutt litt persille.

Rasp opp 200 gr cheddarost

Legg tomatkivene på pizzaen og strø over halvparten av osten.

Fordel så den stekte kjøttdeigen på pizzaen og strø resten av osten over.

Stek igjen i ovnen på 200 grader i 15 minutter til osten er gyllen.

Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>