

Polentapizza med kartoffel

Opskrift til 8 stykker pizza

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Bund

- 3 dl polenta (majsgryn) + 8 dl vand
- 1 tsk. salt
- 30 g parmesanost
- 3 spsk. olivenolie

Mascarponecreme

- 150 g mascarpone
- lidt salt og peber
- 1 økologisk citron (skallen)
- 1 lille håndfuld frisk rosmarin

Fyld

- 2 kartofler
- 1/2 rødløg
- lidt frisk rosmarin
- 100 g mozzarella
- 1 spsk. olivenolie + salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at lave bunden ved at komme polentagryn og vand i en gryde. Lad det koge op til en tyk grød.
2. Kom salt, olie og revet parmesan her ned og vend det godt rundt
3. Smør det ud på en bageplade beklædt med bagepapir, så bunden er ca 0,5 cm høj
4. Bag i ovnen i 15-20 minutters tid ved 200 grader varmluft, imens du laver fyldet
5. Rør din mascarponecreme sammen
6. Skær kartofler i tynde skiver (jeg bruger et mandolinjern), snit rødløg i skiver
7. Når bunden er blevet lidt fast og let sprød i kanten, smøres mascarponecremen ud her på
8. Læg kartofler, rødløg og frisk rosmarin over.
9. Kom stykker af mozzarella over og hæld en lille bitte smule olie ud over, drys med salt og peber

10. Bag yderligt 15 minutters tid til osten er smeltet og kanten er godt sprød.