

Tortillapizza med kartofler → 20 - 30 minutter

<https://spisbedre.dk/opskrifter/hvid-tortillapizza-med-kartofler>

Ingredienser (2 personer)

- 4 kartofler (eller en enkelt kæmpekartoffel)
- 2 tortillapandekager
- 1 dl mascarpone
- ½ håndfuld rosmarin
- ½ spsk. olivenolie
- Salt og peber
- 15 g. mozzarella

Ingrediens	Indkøbspris	Pris for retten
Kartofler (1,5 kg.)	22	3,14 (pris pr. kartoffel)
Tortillapandekager (6 stk.)	10,5	3,5
Mascarpone (250 g.)	20	8
Rosmarin	0	0
Olivenolie (500 ml.)	60	0,9
Salt og peber	0	0
Mozzarella (150 g.)	15	2,25

Pris i alt

Indkøb: 127,5 kr.

For retten: 17,79 (for 2 personer) eller 8,9 kr. (for 1 person)

- Tænd ovnen på 200 grader (almindelig ovn)
- Skræl kartoflerne, og skær dem i papirtynde skiver, gerne på et mandolinjern
- Kog kartoflerne i 3 minutter, så de ikke er lige så hårde og hæld vandet fra i en si
- Smør madpandekagerne med mascarpone, og fordel kartoffelskiverne ovenpå i ét lag
- Drys med rosmarin, krydr med salt og peber, dryp med olie og drys mozzarella på
- Bag pizzaerne i 15-20 minutter, til kanten er sprød og kartoflerne let gyldne