

Skokkpizza

Vegetarianpizza???? WOW! Tenk at denne ikke selges i OBS.

Pretty good og fun måte å bruke jordskodd på, tror den hadde passet bra med chiliolje oppå.

Jeg skriver ikke pizzadeig oppskrift her, så det må du ordne sjæl.

Ingredienser:

☐ Pizzadeig

Tomatsaus:

- ☐ 1 løk
- ☐ 2 stangselleri
- ☐ 1 gulrot (helst STOR)
- ☐ 1 ss olivenolje
- ☐ 1 boks hakkede tomater
- ☐ 1 ss balsamicoeddik
- ☐ 2 ts oregano

Topping:

- ☐ 200 g revet mozzarella
- ☐ 300 g jordskodd
- ☐ Fersk rosmarin

Pesto:

- ☐ 1 bunt persille
- ☐ 25 g mandler
- ☐ 50 g parmesan
- ☐ 1 hvitløksfedd
- ☐ 1 dL extra VIRGIN olive oil
- ☐ 1 sitron
- ☐ Salt'n'pepar

Fremgangsmåte

1. Varm opp ovnen til 250 grader eller whatever du skal steke pizzaen på

Tomatsaus

1. Hakk løk, stangselleri og gulrøtter i små biter, stek de sammen med hvitløk i en panne med MASSE olivenolje (glom)
2. Ha oppi de hakkede tomatene, balsamicoeddiken og oregano. La alt putre i ca. 10 min
3. Stavmiks alt sammen og smak til med salt og pepper

Pesto

1. Ha persille, mandler, parmesan og hvitløk i en blender. Miks imens du gradvis heller i olivenoljen.
2. Smak til med sitronsalt, salt og pepper

Topping

1. Skylljordskokken og kutt dem i tynne, tynne skiver.
2. Kjevle ut pizzadeigen din.
3. Ha på tomatsaus, mozzarella, persillepestoen og jordskokkskiver. Ha på hakket rosmarin, salt og pepper.
4. Stek pizza
5. Spis pizza



Fig. 1, 2, 3 The pizza journey