Sprø pizzabunn laget av søtpotet toppet med revet ost og kjøttdeig. Denne kan fint lages vegetar også.

Du trenger

**Bunn**

400 g søtpotet

130 g Tipo 0 pizzamel

1 stk egg

1 ts Toms matprat pizzakrydder

1 ts olivenolje

0,5 ts salt

**Fyll**

5 ss pizzasaus

170 g revet mozzarella

150 gram kjøttdeig

0.5 stk løk

2 vårløk

Pizzakrydder

Ruccolasalat

8 småtomater delt i to

Litt olivenolje

Slik gjør du

Trenger ikke skrelle søtpoteten, del den i skiver. Kok i usaltet vann til potetskivene er møre. Hell av vannet og damp potetene tørre.

Mos til jevn søtpotetmos.. Bland inn de andre ingrediensene til bunnen

Smør «deigen» utover et bakebrett med bakepapir

Stekes i ovnen på 210 grader i 10 minutter

Ha så på pizzasaus og ost, så resten av fyllet og litt pizzakrydder. Stek pizzaen videre til osten er gyllen. (Så lenge kjøttdeigen ligger oppå osten, trenger den ikke stekes på forhånd)

Ha over litt ruccolasalat, tomat og olivenolje før servering