*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*Månadens recept för november är hämtad från Svensk Potatis kokbok ”Het Potatis! Recept och inspiration för alla*”. *Bild och recept är fria för publicering.*
 **Månadens recept november 2015: Potatispizza**

Receptmakare: Eleonor Schütt och Margareta Andersson
Bild: Björn Tesch

Härlig potatisrätt att fixa till i höstmörkret. Inte den mest kalorisnåla men helt ljuvligt god och ett måste att testa för alla potatisälskare. Tänd några ljus och njut av den goda potatispizzan.

****Potatispizza**

*4 portioner*

650 g potatis, *välj gärna en mjölig sort, ex King Edward*2 st (á 260g) pizzabottnar 1 st (160g) gul lök
½ msk rapsolja
1 tsk salt
½ tsk svartpeppar, *grovmalen*

2 dl chilisås/pastasås
1 msk oregano, *torkad*
200 g ost, *riven, typ Herrgård, 17 % fett*Oregano, *färsk till dekoration*

Tillagning:

1. Värm ugnen till 200°C.
2. Lägg pizzabottnarna på två bakplåtsklädda plåtar.
3. Skala och skiva potatis och lök tunt.
4. Blanda potatis och lök med olja, salt och svartpeppar.
5. Bred 1 dl chilisås per pizzabotten och strö över ½ msk oregano på varje botten.
6. Fördela lök- och potatisblandningen på bottnarna.
7. Strö över 100 g riven ost per botten.
8. Tillaga tills potatisen är mjuk, ca 40 minuter.
9. Dekorera med färsk oregano.

Näringsinnehåll per portion: Energi 660 kcal/2770 kJ Protein 29 g Fett 18 g Kolhydrater 93 g

*Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton,* *annakarin@svenskpotatis.se* *0705 – 34 90 63*