*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.   
Bild och recept är fria för publicering.*

****

**Månadens recept januari 2017   
Potatispizza med mozzarella och rosmarin**

*Bild: Peter Brundin*Vad smakar väl bättre än pizza under januari månad. Mättande och fantastiskt god är denna potatispizza som får god smak av rosmarinoljan. Själv använder jag mig av färdig pizzadeg som jag kavlar ut så att den blir riktigt tunn. Byt gärna ut mozzarellan mot mascarpone.

**Potatispizza med mozzarella och rosmarin***2 personer*

1 st färdig pizzadeg  
3 st medelstora potatisar av favoritsort3 st rosmarinkvistar  
125 g mozzarella, eller mascarpone  
50 g parmesan, *riven*  
½ dl god olivolja  
Salt & svartpeppar  
Olivolja till att pensla pizzadegen  
  
Tillagning:  
1 Sätt ugnen på 225° C.  
2 Skala och skiva potatisen så tunt ni kan eller använd mandolin.  
3 Lägg potatisskivorna i kallt vatten i ca 10 minuter.  
4 Rulla ut pizzadegen och pensla med lite olivolja.  
5 Skiva mozzarellan tunt och fördela ut på pizzadegen, eller om ni istället väljer   
 mascarpone så bred ut den i ett tunt lager.  
6 Torka av potatisskivorna och lägg dem på pizzadegen, strö över parmesan.  
7 Hacka rosmarin och rör ut den i olivoljan. Häll oljan över pizzan och sätt in den   
 i ugnen i ca 10 minuter eller tills den börjar att få ”bubblor”och gyllene färg.  
8 Tag ut pizzan och servera med lite havssalt, stänk gärna på lite olivolja.

*Kontaktperson:* *AnnaKarin Hamilton,* [*annakarin@svenskpotatis.se*](mailto:annakarin@svenskpotatis.se) *0705 – 34 90 63*