



MELLIS FÖR TEMA POTATIS

Potatispizza

(recept lagom för en långpanna)

Det här behövs:

Pizzabotten (gör själv i förväg eller beställ färdig botten)

3-4 dl riven ost

6-8 potatisar

Rapsolja

Oregano (färsk eller torkad)

Timjan (färsk eller torkad)

vitlök (färsk riven eller torkad)

Salt

Peppar

Gör så här eller rättare sagt låt barnen göra så här):

1, Lägg bottnarna på långpannor och ringla över olja.

2, Skiva potatisen tunt med osthyvel

3, Lägg potatisen i tätt lager på pizzan.

4, Krydda 1/3 av pizzan med oregano, 1/3 med timjan och 1/3 med vitlök. Så att det blir tre olika fält med olika smak på pizzan.

5, Strö över riven ost.

6, Grädda i ca 225 grader i 15-20 min så osten smälter och får fin färg.

7, Dela pizzan i bitar så att varje barn får smaka en bit med varje krydda.

Diskutera när ni äter:

Vilken krydda är godast?

Kan man göra det här hemma?

Hur kan man ändra receptet så att det blir godare eller ändrar smak?

