



1. Gör en pizzabotten, t.ex. enligt recept för pizzabotten med kli. Kavla ut och bred tomatpuré på.



Koka 3-4 rödbetor mjuka i vatten. Skala dem genom att gnida bort skalet med handen under rinnande vatten i diskhon. Skiva dem sedan tunnt.



2 klyftor
VITLÖK



½
RÖDLÖK

Skala och skiva rödlök och skala och hacka vitlök. Fräs i lite rypsolja



Skala och skiva 1 POTATIS i tunna skivor



Skala ½ liten PALSTERNACKA. Fortsätt sedan med skalaren att hyvla strimlor av palsternackan



Riv 1 dl OST



Kavla ut deg och bred på tomatpuré



Fördela rödlök-vitlöksfräset över hela pizzabotten. Strö riven ost på halva.



Fördela hyvlad palsternacka och potatisskivor på halvan med ost. Fördela kokta rödbetsskivor på andra halvan och strö över smulad fetaost.



Grädda pizzen i 200°C i 15 minuter i mitten av ugnen. Strö över timjan och klipp pizzen i portionsbitar.