

Ingrediënten voor 4 personen

\*450 gr pak pizzadeeg \*500 gr  
vastkokende aardappelen \*25 gr  
vloeibare margarine \*4 teentjes  
knoflook \*2 takje(s) rozemarijn  
\*Zeezout \*1 eetlepel knoflookolie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Aardappelpizza met zeezout, knoflookolie en rozemarijn

### Bereidingswijze

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat het een halfuur rusten. Schil de aardappelen en snijd ze in heel dunne plakjes. Verhit de margarine en schud die om met de aardappel. Pel en snipper de knoflook. Haal de rozemarijnblaadjes van de takjes. Verwarm de oven voor op 220 C. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een grote rechthoekige lap, twee middelgrote lappen of vier kleine. Leg het deeg op bakpapier op een bakplaat. Beleg de pizzas dakpansgewijs met de plakjes aardappel en bestrooi ze met zout en rozemarijn. Schuif de bakplaat een richel boven het midden in de oven en bak de pizzas 20-25 minuten. Haal ze uit de oven en schenk er een beetje knoflookolie over.