

Svart sopp pizza

Lag bunn etter eget ønske.

Pizza saus:

- 1 ts hel coriander, knuses i morter
- 1 ts hel cummin, knuses i morter
- 1 ss knust tørket sopp

En dæsj olje og smør varmes i en kjele. Når det freser hell oppi knust krydder. Freses i noen minutter. Så tilsettes:

- 1 stk løk kuttes i passende biter
- 5-10 fedd hvitløk hakkes
- en bit ingefær hakkes
- 1-3 ts hot madras curry powder
- 1-3 ts garam masala
- 1-3 ts gurkemeie
- + evt litt allehånde og nellik
- 1 boks hakka tomater
- 3-4 ss tomatpuré
- 1 stk paprika kuttes i passende biter
- Litt oregano
- Fersk chillipepper i ønsket mengde
- salt

La dette koke til det virker ferdig.

Pizza fyll:

Skjær opp noen storskjellpigge sopper (unge eksemplarer er best) og kok de opp i en stor gryte med masse vann i 10 minutter. Hell av kokevannet. Spre de oppskjærte soppene utover pizzasausen (ikke for store biter). Ta evt på mais og oliven. Ost på toppen og stek som vanlig pizza.