



Pinsa Romana borrelplank

Tagliere di salumi Pinsa Romana

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  3 el olijfolie
-  30 g paprika tapenade
-  30 g pesto
-  30 g gerookte zalm
-  30 g roomkaas

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Besprenkel de olijfolie op de Pinsa Romana en breng op smaak met veel peper en een snuf zout
2. Snijd de pinsa in driehoekjes en bak 5 minuten af in de oven op 200°C
3. Schep ondertussen de paprika tapenade, pesto, roomkaas en gerookte zalm in aparte schaalpjes
4. Haal de Pinsa Romana uit de oven en serveer op een plank met de bakjes ernaast

BRON: AI

