



Pinsa Romana met buffelmozzarella, pistachepesto en coppa *Pinsa Romana con mozzarella di bufala, pesto di pistacchi e coppa*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍷 2 el pistachepesto*
- 🍷 1 bol buffelmozzarella, in stukjes gescheurd
- 🍷 50 g coppa di Parma
- 🍷 handvol rucola
- 🍷 1 el gezouten gepelde pistachenoten, grof gehakt

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor 220°C.
2. Verdeel de pistachepesto over de pinsabodem.
3. Beleg met de mozzarella.
4. Bak de pinsa in de oven in ± 10 min. goudbruin en knapperig.
5. Neem uit de oven en verdeel de coppa losjes over de pinsa.
6. Schep er evt. wat extra pistachepesto op.
7. Bestrooi met de rucola, pistachenoten en peper naar smaak.

* Pistachepesto

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 35 g Parmezaanse kaas
- 🍷 75 g gepelde pistachenoten, ongezouten
- 🍷 25 g verse basilicum
- 🍷 150 ml extra vierge olijfolie

nodig om te maken

- 🍷 keukenmachine
- 🍷 blokrasp
- 🍷 schoon afsluit bare pot
- 🍷 dit recept is goed voor ca. 10 el pesto

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de Parmezaanse kaas op de grove kant van een blokrasp en doe met de pistachenoten in de keukenmachine.
2. Pluk de blaadjes van het basilicum, snijd de steeltjes fijn en voeg beiden toe.
3. Maal glad en breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Doe in een kom en roer de olie erdoor.
5. Doe de pistachepesto in een potje en bewaar in de koelkast.

BRON: eatertainment.nl

