



Pinsa Romana met mortadella, burrata en pistachepesto *Pinsa Romana con mortadella, burrata e pesto di pistacchi*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor de pistachepesto

- 🥜 30 gr pistachenoten
- 🥜 ½ teen knoflook, fijngehakt
- 🥜 15 gr verse basilicumblaadjes
- 🥜 snuf zout
- 🥜 20 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- 🥜 2½ el olijfolie
- 🥜 1 tl citroensap

Voor de pinsa

- 🥜 Pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
- 🥜 8-10 plakken mortadella*
- 🥜 1 bol burrata
- 🥜 25 g pistaches

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven of contactgrill

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het roosteren van de pistaches.
2. Zowel de pistaches die door de pesto gaan als de pistaches die je aan het einde over de pinsa strooit, moeten geroosterd worden.
3. Het makkelijkst is het om dat in 1 keer te doen.
4. Verwarm de oven voor op 170 °C.
5. Verdeel de pistachenoten over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 7-9 minuten in de oven.
6. Laat ze daarna afkoelen.
7. Weeg 30 g van de geroosterde pistachenoten af voor de pesto.
8. Hak de rest van de pistachenoten grof en zet deze opzij.
9. Doe de 30 g geroosterde pistaches samen met de gehakte knoflook, de basilicumblaadjes en een snuf zout in een keukenmachine met messen of een hakmolentje en maal fijn.
10. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en mix deze er kort doorheen.
11. Voeg vervolgens de olijfolie en het citroensap toe en meng alles tot een smeuijge pesto.
12. In plaats van een keukenmachine of hakmolen kun je deze pistachepesto ook in een vijzel maken.
13. Bij deze pinsa mortadella bak je de bodem zonder topping.
14. Je kunt ervoor kiezen om de pinsabodem in het basis pinsa recept gelijk al wat langer te bakken, tot deze helemaal goudbruin en knapperig is.
15. Of bak de bodems eerst half af en bak ze verder af voordat je ze serveert.
16. Kies je voor de laatste optie, verwarm in dat geval de oven voor op 250 °C.
17. Je kunt de pinsa op een pizzasteen bakken, maar je kunt 'm nu ook gewoon op een bakplaat in de oven schuiven.
18. Bak de pinsa's 5-8 minuten, tot ze goudbruin zijn.
19. Verdeel na het bakken 4-5 plakken mortadella over iedere pinsa.
20. Snijd de bol burrata doormidden en verdeel over iedere pinsa een halve bol burrata.
21. Schep met een theelepel wat hoopjes pesto op de pinsa en bestrooi tot slot de grof gehakte pistachenoten over de belegde pinsa mortadella.

* Je vindt mortadella in de meeste grotere supermarkten, bij sommige slagers en Italiaanse delicatessenwinkels. Er is ook een versie van mortadella waarin pistachenoten zijn verwerkt. Die is erg lekker om te gebruiken voor je pinsa's.

BRON: rutgerbakt.nl

