



Pinsa Romana met mortadella en pistache *Pinsa Romana con mortadella e pistacchio*

2 PERSONEN / PINSA

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍷 ½ el gepelde pistachenoten
- 🍷 1 el olijfolie, extra vergine
- 🍷 5 plakken mortadella worst
- 🍷 1 bol burrata
- 🍷 peper en zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Leg de pinsa in het midden van een bakplaat en strooi de pistache ernaast.
3. Bak volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Haal uit de oven, bestrijk de pinsa met ½ el olijfolie en beleg met de mortadella.
5. Scheur de burrata in stukken en verdeel erover.
6. Hak de pistachenoten grof en strooi over de pinsa.
7. Besprenkel met de overige olijfolie en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zout.
8. Snijd in stukken en serveer direct.

TIP: Ook lekker als lunch.

BRON: eatertainment.nl

