



Pinsa Romana met mortadella, pesto en burrata

Pinsa Romana con mortadella, pesto e burrata

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
-  2 el olijfolie
-  4 takjes basilicum
-  4 el groene pesto
-  100 g mortadella worst
-  2 bollen burrata
-  peper en zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte.
2. Leg de pinsa op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met de olijfolie.
3. Schuif voor 5 minuten in de oven.
4. Pluk de blaadjes van de basilicum.
5. Besmeer de pinsa met de pesto en beleg met de mortadella, burrata, verse basilicum.
6. Top af met een snufje peper en zout.
7. Serveer direct.

BRON: eatertainment.nl

