



Pinsa Romana met 'nduja, pesto en tomaten *Pinsa Romana con 'nduja, pesto e pomodorini*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  35 g 'nduja
-  4 tasty tom tomaten
-  225 g Italiaanse mozzarella
-  5 g verse basilicum
-  3 el koelverse groene pesto
-  ½ el geroosterde pijnboompitten
-  1 el crema balsamico

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Leg de pinsa op een met bakpapier beklede bakplaat, besmeer met de 'nduja en bak volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Snijd ondertussen de tomaten en mozzarella in plakken.
4. Pluk de blaadjes van het basilicum.
5. Haal de pinsa uit de oven en verdeel de tomaat en mozzarella dakpansgewijs erover.
6. Verdeel de pesto in dotjes erover en bestrooi met de basilicumblaadjes en pijnboompitten.
7. Besprenkel met crema balsamico en breng op smaak met peper en eventueel zout.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

