



Pinsa Romana met nectarine, ricotta en prosciutto crudo *Pinsa Romana con nettarina, ricotta e prosciutto crudo*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  1 nectarine
-  1 el extra vierge olijfolie
-  ½ bio citroen
-  125 g ricotta
-  30 g veldsla
-  50 g prosciutto crudo
-  15 g Manchego
-  5 g tuinkers
-  1 tl honing

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Bereid de pinsa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit ondertussen de grillpan.
4. Snijd de nectarine in 8 partjes, meng met de helft van de olie en gril 5 minuten.
5. Keer halverwege.
6. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
7. Meng de ricotta met de rest van de olie, het citroenrasp- en sap, peper en eventueel zout.
8. Besmeer de pinsa met de ricotta en verdeel de sla erover.
9. Scheur de prosciutto in stukken en leg samen met de nectarine erbovenop.
10. Schaaf de Manchego erover, bestrooi met tuinkers en besprenkel met de honing.
11. Breng op smaak met peper.

VEGATIP: - Vervang de prosciutto door geroosterde paprika uit pot of gegrilde courgette.

BRON: ah.nl

