



Pinsa Romana met pittige harissa en merguez *Pinsa Romana con harissa piccante e merguez*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 75 g tomato frito
- 🍕 ½ tl honing
- 🍕 1 tl olijfolie
- 🍕 75 g feta
- 🍕 2 tl pittige harissa
- 🍕 2 merguez worstjes
- 🍕 1 witte ui
- 🍕 ½ bosje peterselie
- 🍕 1 tl sumak

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Schenk de tomato frito in een kom.
3. Meng daar de honing en de olijfolie doorheen.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Roer door de tomatensaus de pittige harissa heen.
6. Verdeel de saus over de bodem.
7. Knijp de merguez in grove stukken uit over de pinsa.
8. Bestrooi met de feta en bak de pinsa in de oven gaar in 6 minuten.
9. Snijd ondertussen de ui in flinterdunne ringen en hak de peterselie grof.
10. Meng door elkaar heen met wat olijfolie, zout en sumak.
11. Verdeel over de pinsa zodra deze uit de oven komt.

BRON: culy.nl

