



Pinsa Romana met rösti, pancetta en rode ui *Pinsa Romana con rösti, pancetta e cipolla rossa*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 4 el crème fraîche
- 🍷 ½ pak rösti
- 🍷 2 plakken pancetta
- 🍷 ½ rode ui

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de rösti kort aan in een pan met olijfolie.
2. Smeer bodem in met crème fraîche.
3. Beleg met de voorgebakken rösti, rode ui en pancetta.
4. Bak de pinsa kort af in de oven op 250 °C.
5. De pinsa is klaar om geserveerd te worden.

BRON: AI

