



Pinsa Romana met rundercarpaccio, rucola en truffelmayonaise
Pinsa Romana con carpaccio di manzo, rucola e maionese al tartufo

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍷 125 g runder carpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas + pijnboompitten
- 🍷 10 g rucola
- 🍷 ¼ el extra vierge olijfolie
- 🍷 snuf vers gemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Bereid de pinsa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Meng ondertussen de rucola met de olijfolie en breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Haal de pinsa uit de oven.
5. Verdeel de rucola en carpaccio over de pinsa.
6. Bestrooi met de truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, en pijnboompitten uit de carpaccio verpakking.
7. En bestrooi met versgemalen zwarte peper.

BRON: ah.nl

