



Pinsa Romana caprese met tomaat en mozzarella *Pinsa Romana caprese con pomodoro e mozzarella*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  3 el pesto
-  8 romaatjes of cherrytomaatjes
-  1 bol mozzarella
-  1 kneep Balsamico crème
-  snuf peper
-  1 el pijnboompitten
-  verse basilicum

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C en leg de pinsa bodem op een bakplaat met bakpapier.
2. Bak de bodem 5 tot 7 minuten voor, zodat hij licht krokant wordt.
3. Dit voorkomt dat hij zompig wordt als je de toppings toevoegt.
4. Snijd ondertussen de tomaatjes doormidden en de mozzarella in plakjes.
5. Haal de bodem uit de oven en smeer in met de pesto.
6. Verdeel de plakjes mozzarella en de gehalveerde tomaatjes erover.
7. Garneer met verse basilicumblaadjes, pijnboompitten, een kneep balsamico crème en wat versgemalen peper.
8. Snijd in stukken en serveer direct.

TIP: Je kunt de mozzarella ook vervangen door burrata voor een extra romige variant. Deze pinsa is trouwens ook heerlijk bij een borrel, gewoon in stukjes snijden en serveren als hapje. Andere zachte kazen zoals jonge geitenkaas of zelfs geraspte belegen kaas werken ook prima en geven weer een andere twist aan je gerecht.

BRON: leukerecepten.nl

