



Pinsa Romana met aubergine en Parmenzaanse kaas *Pinsa Romana melanzane alla parmigiana*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 Pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
- 🍕 1 aubergine
- 🍕 2 el olijfolie
- 🍕 ½ teen knoflook, geperst
- 🍕 snuf zout
- 🍕 150 ml tomato frito
- 🍕 1 bol mozzarella
- 🍕 30 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍕 4-5 takjes verse basilicum

MATERIAAL: bakplaat, oven of contactgrill

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 250 °C.
2. Je kunt de pinsa net als in het pinsa basisrecept op een pizzasteen bakken, maar je kunt 'm nu ook gewoon op een bakplaat in de oven schuiven.
3. Snijd de aubergine in plakken van een kleine centimeter dik.
4. Meng de olijfolie met de geperste knoflook en het zout.
5. Bestrijk de aubergineplakken aan beide kanten met de knoflookolie.
6. Verhit een grillpan of contactgrill en grill de plakken aubergine aan beide zijden.
7. Verdeel de tomatensaus over de bodems.
8. Dat gaat het makkelijkst door de saus met de bolle kant van een lepel over de bovenkant van de pinsa's te strijken.
9. Scheur de mozzarella in stukken en verdeel deze over de tomatensaus.
10. Leg daar de plakken gegrilde aubergine op en bestrooi alles tot slot met de Parmezaanse kaas.
11. Bak de pinsa Melanzane Parmigiana 5-8 minuten, tot de zijkant goudbruin is en de mozzarella goed gesmolten.
12. Verdeel wat blaadjes verse basilicum over de pinsa Melanzane en serveer 'm direct.

BRON: rutgerbakt.nl

