



Pinsa Romana met aubergine, paprika en champignons *Pinsa Romana con melanzane, peperoni e funghi*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 tomato frito
- 🍕 8 cherrytomaatjes
- 🍕 ½ gegrilde aubergine
- 🍕 ½ paprika
- 🍕 4 el champignons
- 🍕 2 el zwarte olijven, ontpit en doorgesneden
- 🍕 1 takje tijm, blaadjes gerist
- 🍕 1 bol mozzarella
- 🍕 25 g Parmezaanse kaas
- 🍕 ½ ui, in ringen
- 🍕 ½ knoflook, fijn gesneden

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 250 °C.
2. Snij de aubergine in dunne plakken en grill deze kort.
3. Smeer de bodem in met tomato frito
4. Beleg de pinsa met de overige ingrediënten, maar niet de olijven, en bak hem kort af.
5. Garneer met de olijven en de pinsa is klaar om geserveerd te worden

BRON: AI

