



Pinsa Romana met aubergine, tomaat en paprika *Pinsa Romana con melanzane, pomodori e peperoni*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  tomato frito
-  fior di latte*
-  1 aubergine, gegrild
-  1 bol burrata
-  5 cherry tomaat
-  1 rode punt paprika
-  1 el olijfolie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Snij dunne plakken van de aubergine en grill ze kort af
2. Smeer bodem in met de tomatensaus
3. Beleg met fior di latte, aubergine, tomaat en paprika
4. bak de pinsa kort af in de oven op 250 °C.
5. Beleg na het afbakken met de burrata en besprenkel met olijfolie
6. De pinsa is klaar om geserveerd te worden

* Fior de Latte is mozzarella gemaakt van koemelk.

BRON: AI

