



Pinsa Romana met burrata, perzik en hot honey *Pinsa Romana con burrata, pesca e miele piccante*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  3 perziken
-  50 g honing
-  15 g crispy chili olie
-  4 cherrytomaten
-  50 g rucola
-  1 bol burrata
-  2 takjes basilicum

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een grillpan. Snijd de perziken in schijfjes.
 2. Gril de schijfjes perzik 2–3 minuten per kant tot er mooie grillstrepen ontstaan.
 3. Bereid de pinsa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
 4. Verwarm de honing samen met de crispy chili olie tot een hot honey.
 5. Halveer de cherrytomaten.
 6. Beleg de warme pinsa met rucola, gegrilde perzik en cherrytomaten.
 7. Scheur de burrata in grove stukken en verdeel over de pinsa.
 8. Drizzle de hot honey eroverheen.
 9. Pluk de blaadjes van de basilicum en verdeel over de pinsa.
 10. Serveer direct.
-  Waar pizza rond is en focaccia vaak rechthoekig, is de pinsa ovaal. Qua toppings kan je alle kanten op en kan je eindeloos variëren. Je kan ook gemakkelijk je restjes verwerken op een pinsa! Denk aan overgebleven paprika of rijpe perziken.

BRON: eatertainment.nl

