



Pinsa Romana met burrata, truffel en paddenstoelen *Pinsa Romana con burrata, tartufo e funghi*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  Pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
-  1 el olijfolie
-  150 g (gemengde) paddenstoelen, schoongemaakt en in plakjes
-  peper en zout
-  125 g mascarpone
-  50 g truffeltapenade
-  1 bol burrata
-  25 g rucola

MATERIAAL: bakplaat, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 250 °C.
2. Je kunt de pinsa net als in het recept voor de pinsabodem op een pizzasteen bakken, maar je kunt 'm nu ook gewoon op een bakplaat in de oven schuiven.
3. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de paddenstoelen zo'n 5-8 minuten.
4. Haal de pan van het vuur en breng de paddenstoelen op smaak met peper en zout.
5. Meng de mascarpone met de truffeltapenade en breng ook dit mengsel op smaak met peper en zout.
6. Bestrijk de pinsabodems met de truffelmascarpone.
7. Verdeel daar de gebakken paddenstoelen over.
8. Bak de pinsa's 5-8 minuten, tot de zijkant goudbruin is.
9. Snijd de bol burrata doormidden en verdeel een halve bol burrata over elke pinsa.
10. Garneer tot slot met de rucola en serveer de pinsa direct.

BRON: rutgerbakt.nl

