



## **Pinsa Romana met geitenkaas en biet** *Pinsa Romana con formaggio di capra e barbabietola*

**2 PERSONEN / PINSA**

🕒 15 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍷 75 g crème fraîche
- 🍷 75 g geitenkaas
- 🍷 1 rode biet
- 🍷 6 cherry tomaatjes
- 🍷 20 g rucola

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, oven

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Snij de biet in dunne plakken en halveer de tomaat.
2. Smeer de bodem in met crème fraîche.
3. Beleg met plakjes biet en tomaat en brokkel de geitenkaas erover.
4. Bak de Pinsa kort af in de oven op 250 °C.
5. Garneer met verse rucola en de Pinsa is klaar om geserveerd te worden.

**BRON:** AI

