



Pinsa Romana met perzik, burrata en tuinerwtenpesto *Pinsa Romana di pesche, burrata e pesto di piselli*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
-  125 g diepvries tuinerwten
-  ½ bio citroen, rasp en sap
-  ½ teen knoflook
-  25 g gepelde pistachenoten
-  1½ el extra vierge olijfolie
-  25 g Parmigiano Reggiano
-  10 g verse basilicum
-  1 perzik
-  125 g cherrytomaten
-  250 g burrata

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven, staafmixer met hakmolen

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Laat de tuinerwten ontdooien.
3. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
4. Snijd de knoflook fijn en hak de pistachenoten grof.
5. Doe de kaas, knoflook, 20 g pistachenoten, 1 el olijfolie, de helft van de citroenrasp, ½ el -sap en de basilicum in de hakmolen van de staafmixer.
6. Maal grof, voeg de tuinerwten toe en maal kort mee tot een pesto.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Snijd de perzik en cherrytomaten in plakjes.
9. Leg de pinsa's op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Verdeel een paar lepels pesto erover en bak in ca. 6-8 minuten in de oven.
11. Verdeel de burrata, perzik en cherrytomaten over de pinsa.
12. Bestrooi met de rest van de pistachenoten en besprenkel eventueel met wat extra pesto.

TIP: Lekker met wat druppels crema balsamico.

BRON: ah.nl

