



Pinsa Romana met pompoen en geitenkaas *Pinsa Romana con zucca e formaggio di capra*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
- 🍷 200 g koelverse muskaatpompoenstukjes
- 🍷 5 el milde olijfolie
- 🍷 5 g verse salie
- 🍷 20 g pecannoten
- 🍷 100 g geitenkaas schijfjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven of contactgrill

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Schep de pompoenblokjes om met 1 el olie, peper en eventueel zout.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster 15 min. in de oven.
4. Schuif naar een kant, leg de pinsa ernaast en bak nog 6 min.
5. Pluk ondertussen de blaadjes van de takjes salie.
6. Verhit de rest van de olie in een kleine pan en bak de salieblaadjes in 2-3 min. krokant.
7. Laat de blaadjes uitlekken op keukenpapier, bewaar de olie in de pan.
8. Hak de pecannoten grof.
9. Haal de pinsa en pompoen uit de oven.
10. Besprenkel de pinsa met de helft van de salieolie en verdeel de pompoenblokjes, geitenkaas, salieblaadjes en gehakte pecannoten erover.
11. Besprenkel met de rest van de salieolie en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zout.

BRON: ah.nl

