



Pinsa Romana met vijgen, bimi en twee kazen *Pinsa Romana con con fichi, bimi e due formaggi*

2 PERSONEN / PINSA

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
- 🍷 115 g verse vijgen
- 🍷 300 g bimi (aspergebroccoli)
- 🍷 190 g zachte geitenkaas
- 🍷 190 g roomkaas met kruiden
- 🍷 peper en zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de vijgen in plakken van 1 cm.
3. Snijd 1 cm van de onderkant van de bimi.
4. Breek de geitenkaas in kleinere stukken.
5. Verdeel de kruidenroomkaas over de pinsabodems en beleg met de bimi en geitenkaas.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Plaats de pinsa's 15 minuten in de oven.
8. Leg wanneer de pinsa's nog 5 minuten in de oven moeten de vijgen erop.
9. Haal uit de oven en serveer.

BRON: eaterntainment.nl

