



Pinsa Romana met gegrilde groenten en ansjovis *Pinsa Romana con verdure grigliate e acciughe*

2 PERSONEN / PINSA

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 125 g koelverse gegrilde groente mix
- 🍕 5 ansjovisfilet
- 🍕 1 el olijfolie, extra vergine
- 🍕 30 g Parmezaanse kaas
- 🍕 2 takjes basilicum

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd de gegrilde groenten in reepjes en halveer de ansjovis in de lengte.
3. Verdeel de groenten en ansjovis over de pinsa en bak volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Haal de pinsa uit de oven en besprenkel met de olijfolie.
5. Schaaf de kaas erboven.
6. Pluk de blaadjes van de takjes basilicum en verdeel erover.

🍕 Je kent dat gevoel vast wel, wanneer het weekend is en je gewoon toe bent aan comfortfood. Dat heb je ook wel verdiend na zo'n drukke week! De keuze is aan jou: ga je iets bestellen, of ga je zelf aan de slag met wat lekkers thuis? Wij weten het antwoord wel: lekker thuis aan de slag gaan! Er zijn namelijk genoeg heerlijke comfortfood recepten die ook nog eens snel gemaakt zijn. Zo sta je niet te lang in de keuken, maar geniet je toch van een heerlijke hap. Eén van de snelle comfortfood recepten is een pinsa, een unieke variant op de klassieke pizza én een traditioneel Italiaans gerecht. Hoewel je ze in Nederland amper nog ziet, kan je op elke hoek van de straat in Italië wel een pinsa scoren. Pinsa is zo gemaakt, het kost je maar vaak 15 minuten van je tijd, inclusief oventijd!

BRON: eatertainment.nl

