



Pinsa Romana met koolrabi, zalm en lentekruiden

Pinsa Romana con cavolo rapa, salmone ed erbe primaverili

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 grote afbak-pinsa
- 🍷 125 g zure room
- 🍷 2 el olijfolie (extra vierge)
- 🍷 zout
- 🍷 150 g gerookte zalm, in plakjes
- 🍷 1 koolrabi, geschild
- 🍷 ½ tl fijn zout
- 🍷 1 tl dragon- of witte wijnazijn
- 🍷 3 eieren
- 🍷 flinke bos verse kruiden, mix van dille, bieslook, peterselie en dragon, gehakt
- 🍷 1 potje zalmeitjes (optioneel)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven, mandoline of dunschiller

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op de temperatuur aangegeven op de verpakking van je pinsabodem.
2. Meng de zure room met de olijfolie en een snuf zout (gewoon in een kommetje, met een lepel of garde).
3. Smeer dit uit over de pinsabodem.
4. Bak de pinsa volgens de aanwijzingen op de verpakking tot hij goudbruin en krokant is.
5. Kook ondertussen de eieren 8 minuten in ruim kokend water.
6. Spoel ze koud, pel ze en zet apart.
7. Schil de koolrabi en schaf 'm flinterdun met een mandoline of dunschiller.
8. Doe in een bakje, meng met het zout en een drupje dragonazijn en laat eventjes staan.
9. Beleg de pinsa met de zalm, de koolrabi, het eitje en de verse kruiden.
10. Zin in luxe? Lepel er wat zalmeitjes op.

BRON: culy.nl

