



Pinsa Romana met tonijn en ui

Pinsa Romana tonno e cipolla

2 PERSONEN / PINSA

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 Pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
- 🍕 150 ml Tomato Frito
- 🍕 100 g tonijn uit olie, uitgelekt
- 🍕 ½ rode ui, in halve ringen
- 🍕 30 g zwarte olijven, pitloos, uitgelekt en in plakjes
- 🍕 1 el kappertjes, uitgelekt

MATERIAAL: bakplaat, oven of contactgrill

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 250 °C.
2. Je kunt de pinsa net als in het recept voor de pinsabodem op een pizzasteen bakken, maar je kunt 'm nu ook gewoon op een bakplaat in de oven schuiven.
3. Verdeel de tomatensaus over de pinsabodems.
4. Het makkelijkst gaat dit door de saus met de bolle kant van een lepel over de bovenkant van de pinsa's te strijken.
5. Omdat het deeg natuurlijk niet helemaal glad is na het bakken, gaat dit iets lastiger dan je gewend bent bij een pizza.
6. Verdeel de tonijn, de rode ui en de plakjes zwarte olijf over de pinsabodems.
7. Bak de pinsa's 5-8 minuten, tot de zijkant goudbruin is.
8. Garneer de gebakken pinsa tonno met wat kappertjes en serveer direct.

BRON: rutgerbakt.nl

