



Pinsa Romana met tonijn, rucola en rode ui *Pinsa Romana con tonno, rucola e cipolla rossa*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍷 ¼ rode ui
- 🍷 2 el natuurazijn
- 🍷 10 g pijnboompitten
- 🍷 85 g tonijn met oven gedroogde tomaten en kruidendressing
- 🍷 20 g bio rucola
- 🍷 snuf versgemalen zwarte peper
- 🍷 zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd de rode ui in flinterdunne plakjes met de mandoline en meng met de azijn.
3. Laat staan tot gebruik.
4. Bak de pinsabodem volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Verhit ondertussen een kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de pijnboompitten 2-3 min. tot lichtbruin.
6. Laat afkoelen op een bordje.
7. Haal de pinsa uit de oven en verdeel de tonijn en de rucola erover.
8. Bestrooi met versgemalen zwarte peper en eventueel zout.
9. Verdeel de pijnboompitten en de ingelegde rode ui erover.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

