



Pinsa Romana met zalm en kruidenroomkaas *Pinsa Romana con salmone e crema di formaggio alle erbe*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍷 ½ rode ui
- 🍷 5 g verse dille
- 🍷 75 g roomkaas kruiden
- 🍷 100 g gerookte zalm
- 🍷 2 el kappertjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Bereid de pinsa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Snijd ondertussen de rode ui in flinterdunne halve ringen en 'masseer' samen met 3 el vocht van de kappertjes tot de ui iets zachter is.
4. Laat staan tot gebruik.
5. Snijd de dille grof.
6. Haal de pinsa uit de oven en laat 5 minuten afkoelen op de bakplaat.
7. Besmeer met de roomkaas en verdeel de zalm, ui en kappertjes erover.
8. Bestrooi met de dille.
9. Serveer direct.

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

