



Pinsa Romana met zalm en limoendressing *Pinsa Romana con salmone e condimento al lime*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 pinsa basisrecept of 1 grote afbak-pinsa
- 🍷 30 ml witte wijnazijn
- 🍷 80 ml water
- 🍷 15 g suiker
- 🍷 150 g koolmix
- 🍷 1 limoen
- 🍷 50 g mayonaise
- 🍷 1 el melk
- 🍷 4 takjes dille
- 🍷 Peper en zout
- 🍷 30 g gepelde ongezouten pistachenoten
- 🍷 10 r paneermeel
- 🍷 300 g zalmfilet
- 🍷 1 jalapeño

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C (boven- en onderwarmte).
 2. Verwarm de witte wijnazijn met water en suiker in een steelpan tot de suiker is opgelost.
 3. Giet over de koolmix en laat minimaal 10 minuten trekken.
 4. Rasp ondertussen de groene schil van de limoen (rasp het witte gedeelte niet mee, dit is bitter) en pers het sap eruit.
 5. Meng de mayonaise, limoensap, limoenrasp en melk tot een gladde dressing.
 6. Hak de dille fijn en voeg $\frac{3}{4}$ toe.
 7. Breng op smaak met peper en zout.
 8. Hak de pistachenoten grof en meng met het paneermeel.
 9. Breng de zalm op smaak met peper en zout.
 10. Druk de bovenzijde van de zalm in het pistachemengsel.
 11. Leg de zalm in een ovenschaal en bak voor 10-12 minuten tot de zalm gaar is en het krokantje goudbruin is.
 12. Leg de pinsa op een bakplaat met bakpapier en bak voor 3-4 minuten.
 13. Haal de pinsa uit de oven, verdeel de ingelegde koolmix en zalm erover.
 14. Snijd de jalapeño in schijfjes.
 15. Garneer de pinsa met de jalapeño, de limoendressing en overige dille.
- 🍷 Deze pinsa met zalm met pistache krokante laag en limoendressing is een voorbeeld van een heerlijk pinsa recept. De bodem is luchtig en krokant tegelijkertijd en we toppen dit af met zelfgemaakte ingelegde koolmix, zalm met pistachekorst en een frisse limoendressing. Alle smaakpapillen worden geprikkeld en het is dan ook zeker genieten.

BRON: eatertainment.nl

