



Pinsa Romana s'mores van de BBQ *Pinsa Romana s'mores dal barbecue*

2 PERSONEN / PINSA

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 Pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 75 g pure chocolade
- 🍕 2 roomboter ministroopwafels
- 🍕 35 g marshmallows
- 🍕 50 g verse aardbeien
- 🍕 25 ml hazelnootcrème (knijpfles)
- 🍕 snuf zeezout

MATERIAAL: bbq, bakplaat, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Steek de barbecue aan.
2. Hak de chocolade fijn en halveer de stroopwafels.
3. Verdeel de chocola, marshmallows en stroopwafels over de pinsa.
4. Leg de pinsa op een vuurvaste bakplaat en bak 5-7 minuten op indirect vuur.
5. Snijd ondertussen de aardbeien in parten laat eventueel de blaadjes zitten.
6. Haal de pinsa van het vuur en verdeel de aardbeien erover.
7. Besprenkel met een kneep hazelnoot en bestrooi met het zeezout.

TIP: Lekker met een bolletje ijs.

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

