



Hoofdgerechten

Pinsa op Zuiderse wijze

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 kant-en-klare pinsabodems
8 eetlepels passata
1 theelepel oregano
1 eetlepel olijfolie
peper
zout
100 gram kaas (geraspt)
4 plakjes serranoham
8 zongedroogde tomaten (gehalveerd)
handvol rucola
handvol pijnboompitten (geroosterd)
balsamicosiroop

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C en leg je pinsa klaar om te beleggen.

Meng de passata met oregano, olijfolie, peper en zout.

Bestrijk de pinsabodems met het passata-mengsel en strooi de geraspte kaas erover.

Verdeel de zongedroogde tomaten en serranoham over de pinsa's.

Bak de pinsa's voor 8 à 10 minuten in de oven.

Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge pan tot ze goudbruin zijn.

Haal de pinsa's uit de oven en werk af met de rucola en de geroosterde pijnboompitten. Besprenkel met wat balsamicodressing.

Keukenbenodigdheden

Oven

