



Elvea, een feest uit Italië

BBQ-pinsa met nduja, ricottacrème en guanciale



Ingredienten voor 1 Personen

Voor de saus

1	sjalot, fijngesnipperd
1 eetlepel	nduja
1 potje	ELVEA Pomo e Legumi
1 scheut	witte wijn
100 ml	ELVEA Passata Natuur

Voor de ricottacrème

handvol	basilicumblaadjes
100 g	ricotta
	rasp van 1 citroen
	olijfolie

Voor de pinsa

1	pinsabodem (kant-en-klaar)
sneden	guanciale
1 handvol	rucola
	Parmezaanse kaas

Bereiding

Maak de saus

1. Stoof de sjalot zacht in olijfolie. Voeg de nduja toe en laat even meebakken tot alles smeuijg wordt.
2. Doe er het potje Pomo e Legumi bij, blus met een scheut witte wijn en voeg daarna de passata toe.
3. Laat zachtjes pruttelen en werk af met geplukte basilicumblaadjes.

Maak de ricottacrème

1. Meng de ricotta met een scheutje olijfolie en de zeste van citroen tot een romige crème.





Elvea, een feest uit Italië

Maak de pinsa

1. Gril de pinsa op de barbecue tot hij krokant is en mooie grillstreepjes heeft.
2. Beleg de warme pinsa met de tomatensaus, dotjes ricottacrème, guanciale, wat pittige rucola en schaaft er royaal Parmezaanse kaas over.

- Recept en foto's van Timon Michiels, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Timon Michiels

