



## Pinsa Cuba

### Ingrediënten

- 1 Pinsa 356901
- 200 gram Cubaanse Salsasaus 204909
- 80 gram Uienringen 404442
- 150 gram Achterham 109020
- 100 gram Mozzarella, geraspt 500056
- 40 gram Sla, gemengd
- 2-3 plakjes Hongaarse Salami 101193
- 50 gram Spicy Romasaus 204900
- 1 stuk Lente ui 404927
- Cherrytomaatjes
- 1 Grillschaal 859015

### Bereidingswijze

1. Smeer de pinsa in met 150 gram Cubaanse Salsasaus.
2. Bestrooi de pinsa met de uiringen en 80 gram ham.
3. Strooi hierover de geraspte mozzarella en klein gesneden lente ui.
4. Leg daarboven 2 of 3 plakjes Hongaarse Salami en werk af met wat gehalveerde cherrytomaatjes.
5. Doe 50 gram Spicy Romasaus in een spuitzak en spuit dunne lijntjes over de pinsa.
6. Leg de pinsa in een grillschaal en vul het lege stuk met de sla en nog wat plakjes ham.
7. Pak de pinsa in folie met een mooie 'vers voor u gemaakt' sticker.

### Consumentenbereiding:

5-6 minuten op 220 graden

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014