



## Pinsa gerookte zalm

### Ingrediënten

- 1 Pinsa 356901
- Roomkaas (502255) of mascarpone (507066)
- Gerookte zalm 600865
- Zongedroogde tomaatjes 550900
- Kappertjes 406522
- 6 stuks Basilicumblaadjes 651503 / 650036
- 1 Grillschaal 859015

### Bereidingswijze

- Smeer de pinsa in met de roomkaas of mascarpone.
- Beleg de pinsa met gedroogde tomaatjes en wat kappertjes.
- Leg de pinsa in een grillschaal en vul het lege stuk op met de gerookte zalm en verse basilicum.

#### Consumentenbereiding:

Haal eerst de gerookte zalm en verse basilicum uit de grillschaal en daarna: 5-6 minuten op 220°C. Leg na afbakken de gerookte zalm en verse basilicum op de pinsa.

---

#### 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