



*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

