Pinsa bianca met truffelcarpaccio



Bereiding:
20 minuten

Ingrediënten:
2 pinsa bodems
200 g zure room
1 witte ui, fijn gesneden
1 rode ui, fijn gesneden
150 g spekblokjes of pancetta
1 potje truffelcarpaccio
Versgemalen zwarte peper
1 el witte truffel olie
100 g geraspte mozarella
Zwarte truffel saus

Instructies:
Verwarm de oven (meestal 220°C).

Besmeer de pinda met de zure room en verdeel de twee soorten ui erop samen met het spek.

Leg hier en daar hoopjes zwarte truffelsaus, kruid de pinda met zwarte peper en bestrooi met Mozarella

Bak in de oven tot de kaas een beetje gekleurd is en het deeg er mooi krokant uitziet.

Bestrooi met de truffelcarpaccio en de olie