



Burrata met gegrilde groenten en parelcouscous

Een fris zomers bord met romige burrata, gegrilde paprika, ui en champignons op een basis van parelcouscous, afgewerkt met een citroen-kruidenvinaigrette.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	2	Voorgerecht

Ingrediënten

- 200 gr parelcouscous
- 2 bollen burrata (of straciatella)
- 2 rode paprika's
- 1 rode ui
- 250 gr champignons
- 1 handvol kerstomaatjes

3 el olijfolie extra vierge
1 el vers citroensap
1 kl Dijonmosterd
1 kl honing
1 klein teentje look
zout en peper
verse basilicum of rucola
optioneel: geroosterde pijnboompitten, balsamicostroop

Bereidingswijze

1. Kook de parelcouscous beetgaar volgens de verpakking, giet af en laat lauw worden.
2. Snijd de paprika in dikke repen, de ui in dikke ringen of partjes en de champignons in dikke plakken. Laat de kerstomaatjes heel.
3. Verwarm de grill of grillpan goed voor. Wrijf de groenten licht in met olijfolie en grill ze 3 tot 5 minuten tot je mooie grillstrepen hebt en ze zachter worden, maar niet papperig. Rooster de kerstomaatjes heel kort of laat ze rauw.
4. Maak de vinaigrette: klop de olijfolie, het citroensap, de mosterd, de honing en de geperste look samen los. Breng op smaak met zout en peper en roer er wat fijngehakte basilicum door.
5. Meng een deel van de vinaigrette door de lauwe parelcouscous en verdeel die over de borden.
6. Schik de gegrilde groenten erop en leg in het midden de burrata, die je even openscheurt.
7. Sprenkel de rest van de vinaigrette over het geheel en werk af met basilicum of rucola, en eventueel wat geroosterde pijnboompitten en een streepje balsamicostroop.

Tip

Grill de paprika gerust tot de schil zwart blakert en pel ze daarna, dat geeft een heerlijk gerookt accent.

Lekker met

Knapperig geroosterd brood

Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino