



Lauwe gestoofde paprika met burrata

Zoetzachte gestoofde paprika met rode ajuin en look, lauw geserveerd onder een romige bol burrata. Een elegant voorgerecht dat naar de zon smaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	2	Voorgerecht

Ingrediënten

- 2 groene paprika's, in reepjes
- 2 gele paprika's, in reepjes
- 1 grote rode ajuin, in halve ringen
- 2 teentjes look, fijngesneden
- 2 bollen burrata
- 3 el olijfolie
- 1 kl balsamicoazijn
- 1 el pijnboompitten
- enkele blaadjes verse basilicum

grof zeezout (Maldon) en zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verhit 2 el olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en stoof de rode ajuin een paar minuten glazig.
2. Voeg de look en de paprikareepjes toe en laat alles op zacht vuur ongeveer 15 minuten rustig stoven tot de paprika zacht en licht gekarameliseerd is. Roer af en toe.
3. Blus op het einde met een scheutje balsamicoazijn en kruid met zout en peper. Laat het geheel afkoelen op een brede schaal, zo blijft het lauw en ontstaat er geen condens.
4. Rooster ondertussen de pijnboompitten droog in een pan tot ze goudbruin zijn.
5. Schik de lauwe paprika in een ondiepe schaal of op borden. Leg in het midden een bol burrata en snijd die net open.
6. Werk af met de pijnboompitten, blaadjes basilicum, een snuif grof zeezout, wat zwarte peper en een laatste scheutje olijfolie rond de burrata.

Tip

Laat de paprika echt lauw worden voor je de burrata erop legt, anders smelt die romige kaas te fel weg.

Lekker met

Geroosterd zuurdesembrood of ciabatta om te dippen

Dranktip

Een frisse witte wijn zoals een Vermentino