



Burrata met tomaat, pistache en basilicumolie

Romige burrata op een bed van rijpe kleurige tomaten, overgoten met verse basilicumolie en afgewerkt met knapperige pistache. Zomer op een bord.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

2 bollen burrata
mix van rijpe tomaten in verschillende kleuren
handvol ongezouten pistachenoten
bosje verse basilicum
goede olijfolie
zoutvlokken

versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Haal de burrata minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur komt en romiger smaakt.
2. Mix de basilicumblaadjes met een flinke scheut olijfolie tot een gladde groene olie.
3. Snijd de tomaten in plakken of partjes en kruid ze licht met wat zoutvlokken.
4. Hak de pistachenoten grof.
5. Schik de tomaten op een bord, leg de burrata erop en lepel de basilicumolie eroverheen.
6. Werk af met de grof gehakte pistache, zoutvlokken en versgemalen peper. Dien op met vers brood.

Tip

Kies tomaten van verschillende kleuren en soorten voor het mooiste bord en het meeste smaakcontrast.

Lekker met

Geroosterd ciabatta of zuurdesembrood

Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een vermentino