



## Gegrilde perzik met burrata en rauwe ham

*Warm gegrilde perziken tegen romige burrata en zilte rauwe ham, afgewerkt met basilicum en olijfolie. Zoet, zout en romig in één elegante hap.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>5'</b>	<b>4</b>	<b>Zomers &amp; luchtig</b>

### Ingrediënten

- 4 rijpe perziken
- 2 bollen burrata
- 8 sneetjes rauwe ham (Parma of Serrano)
- 1 handvol verse basilicum
- 2 el olijfolie extra vergine
- 1 el balsamicostroop

snuifje grof zeezout

snuifje peper

## Bereidingswijze

---

1. Halveer de perziken en verwijder de pit. Wrijf de snijkant licht in met een beetje olijfolie.
2. Verhit een grillpan of barbecue goed heet. Leg de perziken met de snijkant naar beneden en grill ze 2 tot 3 minuten tot ze mooie grillstrepen hebben en lichtjes karamelliseren.
3. Snij de gegrilde perziken in partjes en verdeel ze over vier borden.
4. Scheur de burrata in stukken en leg ze tussen de perziken.
5. Drapeer de sneetjes rauwe ham er losjes bij.
6. Besprenkel met olijfolie en een dun straaltje balsamicostroop.
7. Werk af met verse basilicum, grof zeezout en een draai peper. Meteen serveren, zolang de perziken nog lauw zijn.

### Tip

Gril enkel goed rijpe perziken: onrijp fruit blijft hard en zuur, ook na het grillen.

### Lekker met

Krokant gegrild ciabattabrood

### Dranktip

Een glas droge prosecco