



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 g parelcouscous
- 2 bollen burrata
- 2 rode paprika's
- 1 rode ui
- 250 g champignons
- 1 handvol kerstomaatjes

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

Bereidingswijze

- 1.** Kook de parelcouscous beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en laat lauwwarm worden.
- 2.** Snijd de paprika's in dikke repen, de ui in dikke ringen en de champignons in dikke plakken. Laat de kerstomaatjes heel.
- 3.** Verwarm een grillpan op hoog vuur. Wrijf de paprikarepen, uiringen en champignonplakken licht in met olijfolie. Grill de groenten in porties gedurende 3 tot 5 minuten per kant tot je mooie grillstrepen hebt en ze gaar maar niet papperig zijn. Voeg de kerstomaatjes de laatste minuut toe of laat ze rauw.
- 4.** Maak de vinaigrette: klop de olijfolie, het citroensap, de mosterd, de honing en de geperste knoflook goed samen. Breng op smaak met zout en peper en roer er wat fijngehakte basilicum door.
- 5.** Meng de helft van de vinaigrette door de lauwe parelcouscous en verdeel die over de borden.
- 6.** Schik de gegrilde groenten op de couscous. Leg de burrata in het midden en scheur hem open.
- 7.** Sprenkel de rest van de vinaigrette over het geheel en werk af met verse basilicum of rucola, en eventueel geroosterde pijnboompitten en een scheutje balsamicostroop.

Tip

Grill de paprika's gerust tot de schil volledig zwart blakert en pel ze daarna. Dat geeft een heerlijk gerookt accent aan het gerecht.

Lekker met

Knapperig geroosterd brood

Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino past uitstekend bij de romige burrata en de gegrilde groenten.