



Burrata met tomaat, pistache en basilicumolie

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

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

2 bollen burrata
600 gr gemengde rijpe tomaten in verschillende kleuren
40 gr ongezouten pistachenoten
20 gr verse basilicumblaadjes
80 ml goede extra vierge 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. Doe de basilicumblaadjes samen met de olijfolie in een hoge mengbeker en mix met een staafmixer tot een gladde, groene olie. Breng op smaak met een snuif zout.
3. Snijd de tomaten in plakken of partjes en kruid ze licht met zoutvlokken. Laat ze 5 minuten rusten zodat ze wat vocht lossen.
4. Hak de pistachenoten grof met een keukenmes.
5. Schik de tomaten op een groot bord of schaal. Leg de bollen burrata er voorzichtig op en lepel de basilicumolie er royaal over.
6. Werk af met de grof gehakte pistache, extra zoutvlokken en versgemalen zwarte peper. Serveer meteen.

Tip

Kies tomaten van verschillende kleuren en soorten, zoals vleestomaten, kerstomaten en kumato, voor het mooiste bord en het meeste smaakcontrast.

Lekker met

Geroosterd ciabatta of zuurdesembrood

Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een vermentino past uitstekend bij de romige burrata en de frizure tomaten.