



## **Perzik-Burrata Salade**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Italië (Fusion)**

**Gang: Bijgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 25 minuten**

### **Ingrediënten salade:**

- 250 gram cherrytomaten
- 250 gram trostomaten
- 2 Coeur de Boeuf-tomaten
- 4 rijpe perziken
- 2 bollen burrata (op kamertemperatuur)
- 20 gram pijnboompitten
- 15 gram verse basilicumblaadjes

### **Ingrediënten Citroen-basilicumdressing:**

- 15 gram verse basilicum
- 1 à 2 ansjovisfilets op olie
- 2 el vers citroensap
- 1 tl honing
- 1 teentje knoflook
- 4 à 6 el extra vergine olijfolie
- 1 tl citroenzest
- versgemalen zwarte peper, naar smaak

## **Bereiding:**

- Begin met de citroen-basilicum dressing. Pureer de basilicum samen met de knoflook, ansjovis, het citroensap en -zest, de honing en 4 eetlepels olijfolie tot een gladde, frisgroene dressing. Voeg indien nodig nog 1 à 2 eetlepels olijfolie toe voor een mooi vloeibare consistentie. Breng op smaak met versgemalen peperof nog een extra ansjovisfilet.
- Snijd de Coeur de Boeuf-tomaten in mooie plakken, verdeel de tomaten in parten en halveer de cherrytomaten. Leg de verschillende tomaten speels op een grote schaal en schep er ongeveer drie eetlepels van de dressing voorzichtig doorheen, zodat iedere tomaat een glanzend laagje krijgt.
- Halveer de perziken, verwijder de pit en snijd ze in stevige parten. Grill de partjes op een goed hete grillpan of barbecue totdat er mooie goudbruine grillstrepen ontstaan en de natuurlijke suikers licht beginnen te karamelliseren. Verdeel de warme perziken over de tomaten.
- Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin kleuren en een heerlijk nootachtig aroma afgeven. Laat ze kort afkoelen.
- Scheur de burrata voorzichtig open en verdeel de romige stukken over de salade. Besprenkel het geheel met de resterende dressing en werk af met de geroosterde pijnboompitten en verse basilicumblaadjes.

*Buon appetito!*