



*Elvea, een feest uit Italië*

## Burrata alla Peppe met Datterini tomaten



### Ingredienten voor 2 Personen

|           |                                      |
|-----------|--------------------------------------|
| 350 g     | ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten |
| 1 teentje | knoflook                             |
| 1 bol     | burrata                              |
| blaadjes  | verse basilicum                      |
|           | olijfolie                            |
|           | peper                                |
|           | zout                                 |

### Bereiding

Verhit een klein scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Pel een teentje look en fruit het in de pan. Voeg vervolgens de Datterini tomaten toe en stook ze ongeveer 4 à 5 minuutjes op een zacht vuurtje. Kruid met een snuifje peper en een snuifje zout. Schik de tomaatjes mooi in een diep bord. Plaats er de bol burrata bovenop.

Werk af met enkele blaadjes verse basilicum en enkele druppeltjes olijfolie.

