



Elvea, een feest uit Italië

Burrata salade met perzik, parmaham & pesto



Ingrediënten voor Personen

1 bol	burrata
1	perziken
0,50	komkommer
4 dunne sneden	parmaham
2 eetlepels	groene pesto
1 eetlepel	citroensap
2 theelepels	olijfolie
1 handvol	verse basilicum
	zout
	peper
	balsamicocrème

Bereiding

1. Snijd de perzik in partjes. Bestrijk de perzikpartjes licht met olie
2. Verhit een grillpan of barbecue.
3. Grill 1–2 minuten per kant tot ze mooie grillstrepen hebben, maar nog stevig zijn.
4. Schaaf de komkommer in linten met een dunschiller of snijd in dunne plakjes.
5. Meng met een snufje zout, een beetje citroensap en een scheutje olijfolie.
6. Leg de komkommer als basis op een groot bord of schaal. Verdeel de gegrilde perzikpartjes erover. Scheur de ham in grove stukken en drapeer tussen de groenten. Leg in het midden de burrata (heel laten of voorzichtig openscheuren). Doe wat groene pesto over de burrata en rondom. Werk af met verse basilicum, peper en eventueel een drupje honing of balsamico-crème.

Recept info: Sarah Ghijselinck (Hot Topic)

