



Elvea, een feest uit Italië

Gebakken burrata met Il Puro



Ingredienten voor 2 Personen

125 ml	Elvea Il Puro, fijngemalen tomaten
1 bol	burrata
2 eetlepels	olijfolie
1 koffielepel	geraspte Parmezaanse kaas
Een paar	basilicumblaadjes
1	ciabatta
	peper
	zout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Neem een ovenschaaltje en giet er de fijngemalen tomaten in. Plaats de bol burrata in het midden. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet in de oven voor 8 à 10 minuten, tot de kaas gesmolten is en de saus pruttelt.
3. Werk af met geraspte Parmezaanse kaas en blaadjes verse basilicum. Serveer met sneetjes ciabatta om te dippen.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

