



Burrata met kerstomaten, pistachenoten en knoflookbrood

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 bollen burrata (of buffelmozzarella)
1 stokbrood
olijfolie (+ extra)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 takjes rozemarijn (fijngesneden)
500 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
balsamicoazijn
1 bosje basilicum (fijngesneden)
peper en zout
1 handvol pistachenoten (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Leg op elk bord een uitgelekte bol burrata of buffelmozzarella.
- 2.** Snij het stokbrood in plakken. Meng enkele eetlepels olijfolie met knoflook en rozemarijn. Bestrijk het brood met dit mengsel en gril of bak het goudbruin.
- 3.** Meng de kerstomaten met een scheut olijfolie en balsamico. Voeg de basilicum toe en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Schep de tomaten over de burrata.
- 5.** Werk af met de pistachenoten en serveer met het knoflookbrood.