Burrata: Italiaanse verse kaas bestaande uit mozzarella en room.



Ingrediënten

- Kleine Burrata (of mozzarella/mozzarellabolletjes)
- Tapenade van tomaat
- Griekse olijven
- Zongedroogde tomaten
- Olijfolie van topkwaliteit
- Sperzieboontjes
- Amandelen
- Verstegen Zeezout of Perzisch blauw zout
- Verstegen Spicemix del Mondo La Spezia PURE of Verstegen Spicemix del Mondo Mediterrané PURE

Methode

1. Bedek bodem met tomatentapenade.
2. Plaats hierop de Burrata.
3. Napeer met olijfolie.
4. Garneer met olijven, tomaat, amandelen en sperzieboontjes.
5. Kruid af met Spicemix del Mondo La Spezia & Zeezout.

Variatie

Voor een extra dimensie: Vervang Spicemix del Mondo La Spezia/Mediterrané door Spicemix del Mondo Chimichurri PURE = BURRATA BUENOS AIRES.
SMART BOOSTERS: Amandelen, Gomasio's (Classic, Maniguette of Curry)
Voor een extra boost: Zwarte Lampong Pepper of Season Pepper Arabiatta.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be