# Gerstsalade met pesto en burrata



## Ingrediënten

- 800g Ardo Chunky gesauteerde wortelen
- 1kg Ardo gerst
- 800g Ardo Veggie tots
- 300g gemengde salade
- 300g burrata kaas (*)
- 5 verse vijgen
- 2 verse peren
- Balsamico glazuur
- voor de pesto: 40g Ardo basilicum
- 50g Ardo platte peterselie
- 20g Ardo knoflookblokjes
- 40g amandelen
- 40g Parmezaanse kaas (*)
- 1 ½ dl koolzaadolie
- Zout en peper

## Methode

1. Bak het Ardo gesauteerde wortelen op 225°C gedurende 15 minuten. Laat

afkoelen.

2. Stoom de gerst tot een kerntemperatuur van 80°C. Laat afkoelen en voeg zout toe.
3. Bak de veggie tots op 200°C gedurende ongeveer 14 minuten.
4. Spoel de salade en laat uitlekken. Snijd de vijgen en peren in dunne plakjes.
5. Mix alle ingrediënten voor de pesto en breng op smaak met zout en peper. Meng de gerst en het wortelmengsel met de pesto.
6. Vul de kom met het gerstmengsel, voeg de salade, peren en vijgen toe.
7. Voeg stukjes burrata en de groenteballetjes toe. Decoreer met wat balsamico glazuur.

**Variatie**

## Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be