

Salade van gegrilde groenten en burrata met een citrus twist

Het citrus zeezout van Neolea geeft je gerechten een frisse kick! Serveer deze salade als voorgerecht of bijgerecht. Ook lekker bij de lunch.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Het citrus zeezout van Neolea geeft je gerechten een frisse kick! Serveer deze salade als voorgerecht of bijgerecht. Ook lekker bij de lunch.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op de grillstand of 190 graden.
2. Snijd de courgette in dunne langwerpige plakken. Snijd de paprika in reepjes.
3. Leg de groenten naast elkaar op een bakplaat die je bekleed met bakpapier. Rasp de schil van een citroen over de groente, besprenkel met de extra vergine olijfolie van Neolea en strooi er wat citrus zeezout van Neolea en peper overheen. Bij grillstand: Plaats in de oven tot de groente licht verkleurd is. Bij 190 graden: Plaats 15 tot 20 minuten in de oven.
4. Je kunt ook een grillpan gebruiken in plaats van de oven. Verwarm hem dan op hoog vuur op het grootste gaspitje. Kruid de groente op dezelfde manier en grill in de pan tot de groenten een mooi kleurtje krijgen.
5. Snijd ondertussen de vleestomaten met een scherp mes in dunne plakjes. Haal de groenten uit de oven of van de grillpan en verdeel alles over een mooie schaal.
6. Haal de burrata uit het bakje, bewaar wat uitlekvocht en plaats de burrata in het midden van de schaal.
7. Maak de dressing: meng de pesto, 1 el uitlekvocht van de burrata, 1 el Foodelicious citroenzijn met elkaar en breng op smaak met peper en citrus zeezout. Verdeel de dressing over de salade.

TIP Gebruik rode pesto ipv basilicumpesto. Mis je vlees? Voeg dan wat uitgebakken chorizo toe.

Ingrediënten

- 1 courgette
- 1 paprika
- 2 vleestomaten
- 1 burrata
- 1 citroen
- 1 el Pesto al basilico van Biagi
- Citrus zeezout van Neolea
- Extra vergine olijfolie van Neolea
- 1 el Foodelicious citroenzijn

accessoires