



*Elvea, een feest uit Italië*

## Burrata salade met perzik, parmaham & pesto



### Ingredienten voor Personen

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| 1 bol          | burrata         |
| 1              | perziken        |
| 0,50           | komkommer       |
| 4 dunne sneden | parmaham        |
| 2 eetlepels    | groene pesto    |
| 1 eetlepel     | citroensap      |
| 2 theelepels   | olijfolie       |
| 1 handvol      | verse basilicum |
|                | zout            |
|                | peper           |
|                | balsamicocrème  |

### Bereiding

1. Snijd de perzik in partjes. Bestrijk de perzikpartjes licht met olie
2. Verhit een grillpan of barbecue.
3. Grill 1–2 minuten per kant tot ze mooie grillstrepen hebben, maar nog stevig zijn.
4. Schaaf de komkommer in linten met een dunschiller of snijd in dunne plakjes.
5. Meng met een snufje zout, een beetje citroensap en een scheutje olijfolie.
6. Leg de komkommer als basis op een groot bord of schaal. Verdeel de gegrilde perzikpartjes erover. Scheur de ham in grove stukken en drapeer tussen de groenten. Leg in het midden de burrata (heel laten of voorzichtig openscheuren). Doe wat groene pesto over de burrata en rondom. Werk af met verse basilicum, peper en eventueel een drupje honing of balsamico-crème.

Recept info: Sarah Ghijselincx (Hot Topic)

