



Voorgerechten

Geroosterde prei uit de oven met burrata en hazelnoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 prei (stronken)
4 eetlepels hazelnoten (gehakt)
peterselie (platte, fijngehakt)
4 eetlepels ahornsiroop
2 eetlepels water
2 eetlepels boter
1 burrata

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C.

Snijd de prei dwars door en vervolgens nog eens in twee.

Bak de stukken prei aan weerszijden bruin in een ovenbestendige pan met boter, blus met water en kruid met peper en zout.

Overgiet de prei met ahornsiroop, zodra het water verdampt is. Laat de siroop karameliseren.

Verdeel de burrata in stukjes over de prei en doe hetzelfde met de hazelnoten.

Schuif de pan in de oven gedurende 10 minuten tot de burrata bruin kleurt.

Schik de prei op de borden en werk af met platte peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

