



Hoofdgerechten

Tomatensalade met perzik en burrata

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram tomaten (honingtomaat)
2 tomaten (coeur de boeuf)
1 burrata (bol)
2 takjes munt
3 perziken
2 eetlepels balsamicoazijn (SPAR)
80 gram pistachenoten
3 eetlepels olijfolie
brood
peper
zout

Bereidingswijze

Spoel de Coeur de Boeuf tomaten en snijd in halve schijfjes.

Halveer de honingtomaaten. Snijd de perziken in partjes. Hak de munt en pistachenoten grof.

Schik alle tomaten op een schaal. Leg er de partjes perzik bij en leg de burrata in het midden.

Strooi er de pistachenootjes en munt over.

Overgiet met olijfolie en basamico azijn en kruid met peper en zout.

Dien op met stokbrood.

