



Burrata met gegrilde druiven



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 druiven (zonder pit)
1 scheutje olijfolie
1 theelepel venkel
1 teentje knoflook (geperst)
2 eetlepels balsamicoazijn
1 theelepel bruine suiker
peper en zout
1 burrata
1 takje dragon

Bereidingswijze

- 1.** Meng de druiven met de olijfolie, de venkelzaadjes, de knoflook, de balsamico, de bruine suiker, peper en zout in een kom. Laat een kwartiertje marineren.
- 2.** Rijg de druiven aan satéprikkers (hou het vocht bij) en gril elke kant 3 minuten (in de grillpan of op de barbecue).
- 3.** Haal de burrata uit de verpakking en leg deze op een bord. Leg hierop de gegrilde druiven.
- 4.** Bedruppel met de marinade. Werk af met de dragon.
- 5.** Je kunt dit met warme of koude druiven eten.