



Tomatensalade met burrata



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram tomaten (in verschillende vormen en kleuren)
1 bakje kerstomaat
1 bol mozzarella (burrata van Zanetti)
1 rode ui (fijngesnipperd)
1/4 komkommer (ontpit en in kleine stukjes gesneden)
1 handvol basilicum (vers)
1 handvol verse munt
1 scheutje balsamicoazijn
1 scheutje olijfolie
zwarte peper van de molen

Bereidingswijze

- 1.** Was de tomaten. Halveer de kerstomaten en snij de grotere tomaten in hapklare stukjes. Doe ze in een mengschaal.
- 2.** Voeg de fijngesnipperde rode ui toe. Kneed de tomaten en de rode ui zachtjes met de handen zodat de smaken zich optimaal vermengen. Meng de komkommer er voorzichtig onder.
- 3.** Leg er de in stukken gescheurde burrata op.
- 4.** Werk af met de verse kruiden, olijfolie en balsamico. Breng op smaak met peper uit de molen.