

SALADE BURRATA & PARMHAM

Recept voor: 2 personen

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd: 10 minuten

BENODIGDHEDEN

200 g pistachenoten

100 g Parmezaanse kaas

20 g verse basilicum

160 ml extra vierge olijfolie

2 knoflookteentjes

200 g veldsla

160 g Parmaham

2 bollen burrata



BEREIDINGSWIJZE

Pel de knoflook en hak grof. Rasp de Parmezaanse kaas.

Meng 170 gram pistachenoten, 60 gram Parmezaanse kaas, de basilicum, de extra vierge olijfolie en de knoflook in de kom van een keukenmachine tot een grove pesto. Voeg wat extra olie toe als de pesto nog iets te grof is.

Meng de veldsla, de overige Parmezaanse kaas en de Parmaham door elkaar.

Roer de pesto door de salade en leg vervolgens de burrata in het midden.

Hak de overige pistachenoten in grove stukken en maak de salade hiermee af. Verdeel over 2 borden.