

Tomaten, Perzik en Burrata salade / Tomato, Peach and Burrata Salad



Boodschappenlijst

- 2 vleestomaten, in schijven
- 2 tot 3 rijpe perziken, in schijfjes
- 150 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 250g burrata kaas, uitgelekt en drooggedept
- zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
- olijfolie, om te besprenkelen
- balsamico, om te besprenkelen
- verse basilicumblaadjes, voor garnering
- Franse baguette, voor erbij, optioneel

Zo maak je de Burrata-salade

- Leg de gesneden tomaten, perziken en cherry tomaten op een grote schaal.
- Breek het bolletje burrata kaas uit elkaar en verdeel het over de salade.
- Kruidt de salade met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Besprenkel de salade met een beetje olijfolie en een scheutje balsamicoazijn.
- Garneer met verse basilicumblaadjes.

Serveer de tomaat-, perzik- en burratasalade met vers afgebakken stokbrood

Tomaten, Perzik en Burrata salade / Tomato, Peach and Burrata Salad



Shopping list

- 2 large heirloom tomatoes, sliced
- 2 to 3 ripe peaches, sliced
- 150g cherry tomatoes, halved
- 250g Burrata cheese, drained and patted dry
- sea salt and freshly ground black pepper, to taste
- olive oil, for drizzling
- balsamic glaze, for drizzling
- chopped fresh basil, for garnish
- French baguette, for serving, optional

How to make the Burrata salad

- Arrange the sliced tomatoes, peaches, and grape tomatoes on a large platter.
- Break apart the ball of burrata cheese and arrange it on top of the salad.
- Season the salad with sea salt and black pepper.
- Drizzle the salad with a little olive oil and a dash balsamic vinegar.
- Garnish with fresh basil leaves.

Serve the tomato, peach and burrata cheese salad with a freshly baked baguette