



Salade met gegrilde pruimen en burrata

NODIG

- 2 pers
- 20 minuten

- 4 pruimen
- 1 mini Romaine sla
- 1 burrata
- 6 cherry tomaatjes
- ± 20 gram pijnboompitten geroosterd
- olijfolie
- balsamico creme

DOEN:

1. Was de pruimen, snijd ze in kwarten en verwijder de pitten. Smeer een grillpan of grillplaat in met olijfolie met behulp van een kwast en grill de pruimen.
2. Verdeel ondertussen de sla, tomaten en geroosterde pijnboompitten over de borden.
3. Leg de gegrilde pruimen op de sla en voeg de burrata toe. Garneer met basilicum, besprenkel met een beetje olijfolie en balsamico crème.



fris &
fruitig

WWW.BONAPETIT.NU