

**SIEMENS**

Salade van tomaat en gele nectarine

Soort gerecht
Lunch – Lage
calorieën

Kookgerei
Mes en snijplank

Tips
Kies de beste tomaten en aarzel niet om vormen en kleuren te mengen. Koop de beste witte balsamicoazijn mogelijk. Een kwaliteitsvolle witte balsamicoazijn is minder vloeibaar dan wijnazijn en zeer rijk van smaak. Gebruik geen zwarte balsamicoazijn

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

500 g tomaten van verschillende
kleuren ("heirloom" indien mogelijk)
300 g gele nectarines
200 g verse burrata
3 tl olijfolie
2 tl kwaliteitsvolle witte
balsamicoazijn
Za'atar kruidenmix (hazelnoot,
sumak & gedroogde oregano)
Zeezout

BEREIDING

1. Halveer de nectarines en grill ze in de oven op 200°C gedurende 20 minuten.
2. Snijd de tomaten in mooie partjes en schik ze met de gegrilde nectarines en mozzarella op stijlvolle borden.
3. Werk af met grof zeezout, za'atar mix, een scheutje olijfolie en balsamicoazijn.