



330 gram
groenten per
portie *

Italiaanse panzanella salade met burrata en basilicum olie

Deze fantastische broodsalade is ontstaan in de volkskeuken van Toscane en Umbrië. De basis is brood en verder bevat de salade lekker veel groenten met erop een romige burrata! Onze biologische burrata is gemaakt van verse buffelmelkroom en vervolgens geproduceerd volgens eeuwenoude tradities van kaas maken. Buonissimo!

15 min | 646 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Meergranen stokbroodje	st	0.5	1	1	2
Sjalot	st	1	2	3	3
Cherry tomaten	g	75	150	250	300
Knoflookteen	st	1	1	2	2
Komkommer	st	0.5	1	1	2
Little gem	st	0.5	1	2	2
Verse basilicum	st	0.25	0.5	1	1
Burrata	g	50	100	150	200

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1.5	3	4.5	6
Balsamico-azijn	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en zorg dat de oven goed heet is. Snijd het brood in dobbelsteentjes en leg in een ovenschaal.
2. Pel de sjalot en snijd in partjes. Halveer de tomaatjes. Leg de sjalot en tomaatjes in de ovenschaal bij het brood. Pers de knoflook erboven uit, kruid met zout en peper en besprenkel royaal met olijfolie. Hussel alles door elkaar en bak 10-12 minuten in de voorverwarmde oven. Haal daarna uit de oven en laat een beetje afkoelen.
3. Was intussen de komkommer en snijd in blokjes. Was de sla en snijd klein. Snijd de basilicum klein, pureer in een vijzel fijn en meng met olijfolie extra vierge, balsamico-azijn, zout en peper (of snijd heel klein en roer dan door de olijfolie).
4. Hussel het brood met de tomaatjes, sjalot, komkommer en sla. Leg de burrata erop en besprenkel met de basilicum olie.

Tip: Heb je veel tijd? Maak de salade dan ruim van tevoren zodat alle smaken kunnen intrekken.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

