



270 gram
groenten per
portie *

Maaltijdsalade met burrata en coppa

en krokant brood

Vandaag een verrukkelijke salade met twee bijzondere ingrediënten: burrata en Coppa. Burrata is een super romige kaas, gemaakt van verse buffelmelk room en vervolgens geproduceerd volgens eeuwenoude tradities van kaas maken. Coppa is vlees afkomstig van de varkensnek, een ware delicatessie uit Italië.

15 min | 649 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
Sjalot	st	0.5	1	2	2
Groene eikenbladsla	st	0.5	1	1	2
Cherry tomaten	g	100	200	300	400
Courgette	st	0.5	1	1.5	2
Meergranen stokbroodje	st	0.5	1	1.5	2
Coppa	g	35	70	70	140
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. Pel en snipper de sjalot. Was de slabladeren, laat heel goed uitlekken en snijd of scheur klein. was de tomaatjes en halveer ze. Besprenkel met olijfolie extra vierge en balsamicoazijn en hussel alles door elkaar een in sla kom.
2. Was de courgette en snijd in blokjes. Verhit olie in een bakpan en bak de courgette op een hoog vuur lichtbruin. Kruid met zout en peper. Schep uit de pan en laat afkoelen. Schep daarna door de salade.
3. Snijd het brood in blokjes, plakken of stroken. Verhit olie in de bakpan van de courgette en bak het brood knapperig. Kruid met zout en peper.
4. Scheur de coppa in stukken en verdeel samen met de burrata over de salade. Heerlijk met het krokante brood erbij.

Tip: Je kunt het brood ook afbakken in de oven of in je broodrooster.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

