



## Zomerse burratasalade met gegrilde perzik

en knapperige pitapuntjes

De perfecte zomersalade met heerlijke frisse burrata, smaakvolle sla, zoete perzik en kruidige tuinkers. Deze salade doet het goed bij een BBQ, de picknick of gewoon lekker op de eettafel. Leuk om de salade te serveren in een mooie grote schaal en iedereen zelf te laten opscheppen.

25 min | 601 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

Pitabroodjes volkoren	<b>st</b>	1	2	3	4
Perzik	<b>st</b>	1	2	3	3
Sla	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Courgette	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Tuinkers	<b>bakje</b>	0.25	0.5	1	1
Burrata	<b>g</b>	50	100	150	200

*zelf toevoegen:*

Olijfolie extra vierge	<b>el</b>	2	3	4	6
Azijn	<b>el</b>	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. Snijd de pitabroodjes in pizza-punten en verdeel over een bakplaat. Besprenkel met water of olie, breng op smaak met peper en zout en rooster voor 8-10 minuten in de oven.
2. Was de perzik, verwijder de pit en snijd in kwarten. Besmeer de snijkant van de perziken met olijfolie. Verwarm een grillpan met olie en gril de perzik kort op een hoog vuur tot er grillstrepen ontstaan en de perzik licht gekaramelliseerd is. Leg de perzik apart.
3. Was de sla, laat goed uitlekken en snijd of scheur klein. Was de courgette en snijd in dunne plakken. Verhit in dezelfde grillpan wat olijfolie en gril de courgette tot ook hier grillstrepen op ontstaan.
4. Verdeel de sla, met de courgette en perzik over de borden. Maak een dressing van de tuinkers, olijfolie extra vierge, azijn, zout en peper en schenk over de salade. Verdeel op het laatste moment de burrata over de salade. Serveer de knapperige pitapuntjes met de salade.

*Tip: Je kunt de pita puntjes ook door je salade doen als knapperige croutons.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

