

Ingrediënten



Recept

- Zet de oven op grill stand.
- Snij de perziken in schijfjes.
- Snij een wit broodje of stokbrood in sneden van 1.5 cm.
- Besmeer het brood eventueel met olie.
- Gril het brood langs beide kanten bruin in de oven. Let op want dit kan snel gaan!
- Zet alles op tafel en bereid dit vlak voor het eten.
- Smeer Burrata op de gegrilde. Je kan dit mooi uitsmeren.
- Beleg met de schijfjes perzik.
- Serveer met Parmaham. Of laat het zo als je geen vlees wenst.
- Bestrooi met een lekker zout.
- Doe er wat balsamicocrème op.
- Je kan er eventueel rucola of basilicum bij serveren.

Tips:

- Je kan uiteraard ook (buffel)mozzarella gebruiken.
- Nectarines kunnen uiteraard ook.
- Het fruit mag gerust rijp zijn. Dan smaakt alles lekker smeuiġ.

Bron

<https://www.prinsessenboontjes.be/post/toast-met-perzik-en-burrata>
<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1345205586008035>

Info Martine Lycke

22/08/2022

Per broodje:

Brood Lidl getoast in broodrooster
+ ½ burrata per snee
uitsmeren, smelt door de warmte
1 schel Parmaham
¼ perzik
Rucola
Balsamico dressing

