

Ingrediënten en Recept



IsaDeetjes

9u · 🌐

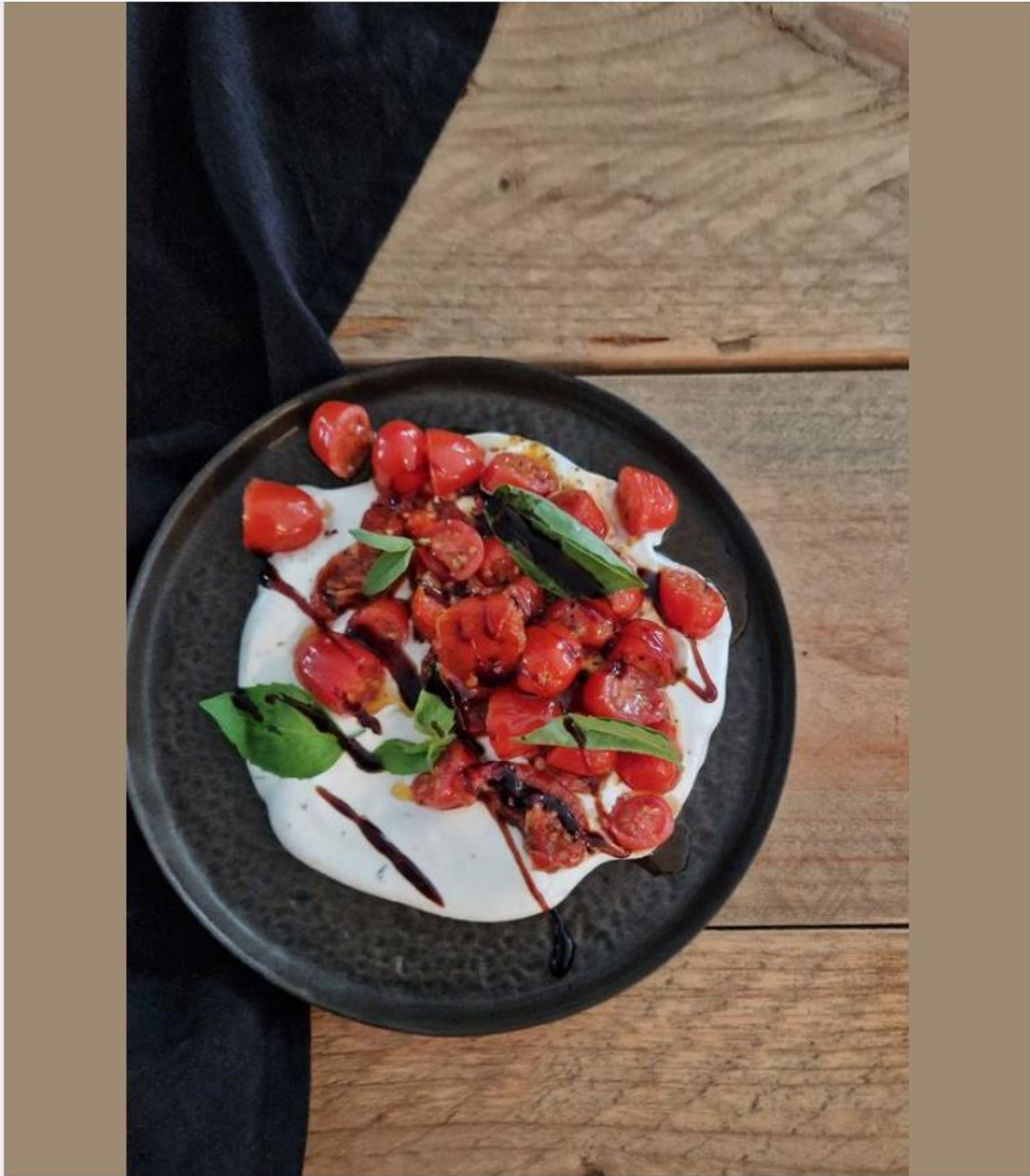
Opgeklopte geitenkaas met licht gebakken kerstomaatjes

75 gr geitenkaas met 4 el room

Kerstomaatjes en een paar overgebleven zongedroogde tomaatjes gebakken in olijfolie met pezo.

Afgewerkt met balsamicocrème en basilicum

#ontbijt #glutenvrij #Lowcarb



Bron

16/12/2023



<https://www.facebook.com/Isadeetjes/posts/pfbid02mJ17CNREy24qQBA4XbcuWUWUtTg2RhCRsX4CmqGrM2vewRXkA2w2sK6RtyCEv8QDI>

Info Martine Lycke

16/12/2023

Kerstomaatjes wassen en halveren
Aanbakken in olijfolie
Op laatste bagelkruiden (1656)
En koriander toevoegen

8 el room opkloppen
+ 150 g schapenkaas (of geitenkaas)
Er mooi onder mengen

Bord:
Veldsla
Kaas
Kerstomaatjes
Bagelkruiden
Balsamicocrème

Fotos



Gelijkaardig



Burrata board

Een recept van **Stephanie Bex**, zoals gezien in **TikTok**



Ingrediënten

4 personen

2 bollen burrata

200 gr kerstomaatjes

8 zongedroogde tomaatjes

1 el geroosterde pijnboompitjes

enkele blaadjes basilicum,
fijnggehakt

1 ciabatta

peper - zout

truffelolie

Bereiden:

Doe de kerstomaatjes in een ovenschaal. Kruid met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Rooster ze 15 minuten in de oven op 200 graden.

Neem een groot bord en verdeel er de burrata en de zongedroogde tomaatjes over.

Haal de geroosterde tomaatjes uit de oven en verdeel ze ook over de burrata. Werk het bord nog af met pijnboompitjes, peper, zout, fijngehakte basilicum en een drupje truffelolie.

Serveer met sneetjes ciabatta.

Bron

<https://www.facebook.com/reel/886865329642068>

<https://njam.tv/recepten/burrata-board>