

Ingrediënten en Recept



Taveestbelle

La meilleure recette de salade burrata de votre vie 🤪



À manger à la cuillère ou à tartiner sur du bon pain pour encore plus de gourmandise !

Le secret c'est de faire rôtir les tomates cerises et les nectarines pour ajouter un petit jus délicieux à la burrata 😊

Pour faire cette recette :

- 1 burrata
- 1/2 concombre
- 150g de tomates cerises
- 1 nectarine
- un bouquet de basilic
- un peu de miel
- un filet de crème de balsamique
- un filet d'huile d'olive
- sel, poivre

Faire rôtir les tomates cerises et les nectarines (préalablement coupées en rondelles) avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et un peu de miel) environ 15 min à 180 degrés.

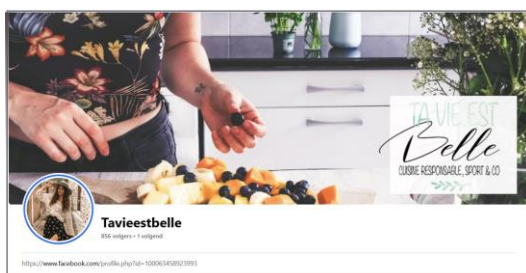
Écraser la burrata dans un plat, saler, poivrer et mélanger avec un cas d'huile d'olive. Ajouter les concombre coupés en petits cubes, les tomates, les nectarines, le basilic et terminer avec un filet de crème de balsamique.

C'est absolument délicieux 😊

Salade burrata | salade estivale | recette saine |
recette facile | manger sainement | tomate burrata |
tomates rôties | fait maison | apéro



Bron



Internet - Facebook – Taveestbelle

<https://www.facebook.com/reel/1640976966584393>

Info Martine Lycke

19/07/2025 Fotos

Pijnboompitjes in olijfolie
laten bruinen

Uit de pan nemen en opzij
houden

Hiertussen moesten de
nectarines aangebakken
worden, maar vergeten.



Handvol kerstomaatjes halveren
bakken in dezelfde pan met wat meer olijfolie
Cayennepeper en gedroogde basilicum
Wat laten afkoelen en dan ontvellen

Afwisselend op bord:

- Burrata in schijfjes, was nogal stevige (Lidl)
- Schijfjes komkommer (met schil voor de kleur)
- Schijfjes nectarine

Rest van de gesneden komkommer en nectarines rondom
gelegd

- Kerstomaatjes
- Pijnboompitten
- Gebakken uitjes
- Verse peterselie en bieslook
- Balsamico siroop