



## Burrata met gegrilde groenten en parelcouscous

*Een fris zomers bord met romige burrata, gegrilde paprika, ui en champignons op een basis van parelcouscous, afgewerkt met een citroen-kruidenvinaigrette.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE          |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| <b>20'</b>    | <b>15'</b> | <b>2</b> | <b>Voorgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 200 g parelcouscous
- 2 bollen burrata
- 2 rode paprika's
- 1 rode ui
- 250 g champignons
- 1 handvol kerstomaatjes

3 el olijfolie extra vierge  
1 el vers citroensap  
1 kl Dijonmosterd  
1 kl honing  
1 klein teentje knoflook  
zout en peper  
verse basilicum of rucola  
optioneel: geroosterde pijnboompitten, balsamicostroop

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de parelcouscous beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en laat lauwwarm worden.
- 2.** Snijd de paprika's in dikke repen, de ui in dikke ringen en de champignons in dikke plakken. Laat de kerstomaatjes heel.
- 3.** Verwarm een grillpan op hoog vuur. Wrijf de paprikarepen, uiringen en champignonplakken licht in met olijfolie. Grill de groenten in porties gedurende 3 tot 5 minuten per kant tot je mooie grillstrepen hebt en ze gaar maar niet papperig zijn. Voeg de kerstomaatjes de laatste minuut toe of laat ze rauw.
- 4.** Maak de vinaigrette: klop de olijfolie, het citroensap, de mosterd, de honing en de geperste knoflook goed samen. Breng op smaak met zout en peper en roer er wat fijngehakte basilicum door.
- 5.** Meng de helft van de vinaigrette door de lauwe parelcouscous en verdeel die over de borden.
- 6.** Schik de gegrilde groenten op de couscous. Leg de burrata in het midden en scheur hem open.
- 7.** Sprenkel de rest van de vinaigrette over het geheel en werk af met verse basilicum of rucola, en eventueel geroosterde pijnboompitten en een scheutje balsamicostroop.

**Tip**

Grill de paprika's gerust tot de schil volledig zwart blakert en pel ze daarna. Dat geeft een heerlijk gerookt accent aan het gerecht.

**Lekker met**

Knapperig geroosterd brood

**Dranktip**

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino past uitstekend bij de romige burrata en de gegrilde groenten.