



Gegrilde perzik met burrata en rauwe ham

Warm gegrilde perziken tegen romige burrata en zilte rauwe ham, afgewerkt met basilicum en olijfolie. Zoet, zout en romig in één elegante hap.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	4	Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 4 rijpe perziken
- 2 bollen burrata (elk ca. 125 g)
- 8 sneetjes rauwe ham (Parma of Serrano)
- 1 handvol verse basilicumblaadjes
- 3 el olijfolie extra vergine
- 1 el balsamicostroop

grof zeezout

versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de perziken en verwijder de pitten. Wrijf de snijkanten licht in met 1 eetlepel olijfolie.
- 2.** Verhit een grillpan of barbecue op hoog vuur tot deze goed heet is. Leg de perzikenhelften met de snijkant naar beneden en grill ze 2 tot 3 minuten tot er duidelijke grillstrepen verschijnen en de snijkant lichtjes karamelliseert. Keer ze niet om.
- 3.** Neem de perziken van het vuur en snij ze in partjes. Verdeel de partjes over vier borden.
- 4.** Scheur elke bol burrata in een paar stukken en schik ze tussen de perzikpartjes.
- 5.** Drapeer de sneetjes rauwe ham er losjes over.
- 6.** Besprenkel het geheel met de resterende 2 eetlepels olijfolie en een dun straaltje balsamicostroop.
- 7.** Werk af met verse basilicumblaadjes, een snuif grof zeezout en versgemalen zwarte peper. Serveer onmiddellijk, zolang de perziken nog lauw zijn.

Tip

Gril enkel goed rijpe perziken: onrijp fruit blijft hard en zuur, ook na het grillen.

Lekker met

Krokant gegrild ciabattabrood

Dranktip

Een glas droge prosecco