



Meloen Burrata Carpaccio

Een romige burrata carpaccio met rucola, zoete meloen, ham, basilicum, een snufje zout, olijfolie, balsamicocrème en een vleugje citroen. Simpel, maar onweerstaanbaar lekker!

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 1 bol burrata (125-150 g)
- 75 g rucola
- ½ rijpe meloen (cantaloupe of netmeloen)
- 100 g fijne ham (bv. prosciutto di Parma)
- Verse basilicumblaadjes
- Snufje zout
- Extra vergine olijfolie
- Balsamicocrème
- 1/6 citroen (sap)

Bereidingswijze

1. Spreid de burrata uit in het midden van het bord tot een mooie, romige laag.
2. Verdeel de rucola rondom de burrata en voeg de meloen in mooie stukjes of dunne rolletjes toe.
3. Verdeel de ham er losjes over, in luchtige plooitjes voor een mooi effect.
4. Werk af met verse basilicumblaadjes voor geur en kleur.
5. Geef een snufje zout, besprenkel met extra vergine olijfolie en werk af met een lekkere balsamicocrème.
6. Knijp net voor het serveren 1/6 citroen over het geheel. Klaar om te genieten!

Tip

Gebruik een goed rijpe, maar stevige meloen voor de beste smaak en textuur.

Lekker met

Vers brood, focaccia of geroosterde ciabatta.

Dranktip

Een frisse witte wijn zoals Pinot Grigio, of sprankelend water met citroen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)