



Zomersalade met baby Romaine, nectarine en burrata

2 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍎 250 g verse nectarines
- 🍎 2 kroppen baby Romaine sla
- 🍎 traditionele olijfolie
- 🍎 190 g tomaten
- 🍎 ½ citroen
- 🍎 7½ g verse platte peterselie
- 🍎 ½ ciabatta
- 🍎 300 g burrata

MATERIAAL: bbq of grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de nectarines en verwijder de pitten.
2. Snijd elke nectarine in kwarten, of grote exemplaren in 8 parten.
3. Snijd de baby Romaine in de lengte in kwarten.
4. Bestrijk de nectarines en parten sla met olie met behulp van het bakkwastje.
5. Steek de barbecue aan of verhit een grillpan.
6. Gril de parten sla 4 minuten.
7. Keer regelmatig, zodat aan alle kanten mooie grillstrepen ontstaan.
8. Gril de parten nectarine ook 4 minuten.
9. Keer regelmatig, zodat alle kanten mooie grillstrepen krijgen.
10. Snijd ondertussen de tomaten in plakjes van ca. 1 cm dik.
11. Rasp de schil van de citroen.
12. Halveer de vrucht en pers het sap eruit.
13. Pureer de rest van de olie met de peterselie (inclusief de steeltjes) en het zout tot een gladde kruidendressing
14. Breng de olie op smaak met ½ el citroensap en ½ tl citroenrasp.
15. Snijd het brood in plakken van ca. 2 cm breed.
16. Bestrijk de plakken brood met de peterselieolie.
17. Leg op de barbecue en gril in 4-5 minuten bruin en knapperig.
18. Keer halverwege.
19. Verdeel de parten sla over de borden.
20. Schep de plakjes tomaat en nectarine door de kruidenolie en schep ze op de sla.
21. Leg de bol burrata erop en verdeel de overgebleven peterselieolie erover.
22. Leg de gegrilde plakjes brood erbij.
23. Breng op smaak met zoutvlokken en peper.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)