



Antipasti salade met prosciutto-kruimels

8 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 6 rode uien, klein
- ★ 2-3 el olijfolie
- ★ + extra olijfolie om te besprenkelen
- ★ 250 g cherry/trostomaatjes
- ★ 8 plakjes prosciutto, of rauwe ham
- ★ 70 g broodkruim, vers
- ★ 1 teen knoflook, fijngesneden
- ★ 250 g kerstomaatjes
- ★ 4 vleestomaten, klein, gehalveerd
- ★ 1 rode paprika, geroosterd, in reepjes
- ★ 1 bolletje burrata of buffelmozzarella
- voor de basilicumvinaigrette**
- ★ 4 el witte wijnazijn
- ★ 185 ml olijfolie
- ★ ½ bosje basilicumblaadjes, fijngesneden
- ★ 1 tl dijon mosterd
- ★ 1 tl kristalsuiker, fijn

MATERIAAL: bakplaat, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd elke ui als een bloem in 6 partjes, waarbij je de partjes aan de kant van de steel aan elkaar laat zitten.
3. Leg ze op een bakplaat, besprenkel ze met wat olie en bestrooi ze met zout en peper.
4. Rooster ze 20 min. in de oven.
5. Leg 8 min. voor het einde van de baktijd de trostomaatjes op de bakplaat, voeg olie en zout toe en rooster ze mee met de uien tot die zacht en gaar zijn.
6. Laat afkoelen.
7. Meng alle ingrediënten voor de basilicumvinaigrette in een goed afsluitbaar potje.
8. Voeg zout en peper toe en schud alles goed door elkaar.
9. Verhit een beetje olie in een koekenpan op matig vuur.
10. Bak hierin 2 plakjes prosciutto in 2-3 min. al omscheppend knapperig.
11. Laat uitlekken op keukenpapier en hak samen met het broodkruim en de knoflook fijn in een keukenmachine met de pulseerknop.
12. Verhit 2 el olie in een koekenpan en schep het kruimelmengsel hierin 2-3 min. om.
13. Laat uitlekken op keukenpapier.
14. Schik de uien, tomaten en paprika op een schaal, sprenkel de vinaigrette erover en bestrooi met het kruimelmengsel.
15. Serveer de salade met de burrata en de rest van de prosciutto.

Tip: Overgebleven vinaigrette kun je 3 dagen in de koelkast bewaren.

Bron: deliciousmagazine.nl

