



Italiaanse buffelmozzarella met coppa

8 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 250 g buffelmozzarella 1 bol, kamertemperatuur
- ★ 4 el olijfolie
- ★ 1 takje salie
- ★ 1 tl venkelzaad
- ★ ½ tl chilivlokken
- ★ 80 g coppa di Parma
- ★ 1 kropje radicchio rucola voor erbij
- ★ olijven voor erbij

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de mozzarella goed uitlekken en leg op een schaal.
2. Verwarm op laag vuur in een koekenpan de olijfolie.
3. Bak de salieblaadjes met het venkelzaad en de chilivlokken heel zachtjes tot de geuren vrijkomen en de salie krokant is.
4. Laat de olie afkoelen en schenk over de mozzarella.
5. Haal de blaadjes van het kropje radicchio los.
6. Leg de coppa di Parma, radicchio of rucola en olijven bij de mozzarella en serveer.

Tip: Liever vegetarisch? Vervang dan de coppa door plakken gegrilde aubergine of courgette.

Bron: deliciousmagazine.nl

