



Italiaans, maar geen pasta!

Stracciatella met broccolini en salsa verde

Stracciatella con broccolini e salsa verde

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ ½ bos broccolini of bimi
- ✓ 1 tl olijfolie
- ✓ 180 g verse stracciatella (kaas), of geprakte burrata
- ✓ 1 el kappertjes
- ✓ 15 g pijnboompitten, geroosterd
- ✓ klein handje gemengde kruidenblaadjes*

salsa verde

- ✓ ½ bosje bladpeterselie, blaadjes geplukt
- ✓ ½ bosje basilicum, blaadjes geplukt
- ✓ ½ bosje munt, blaadjes geplukt
- ✓ 1 takje dragon, blaadjes geplukt
- ✓ ¾ el kappertjes
- ✓ 1 teen knoflook, in stukjes
- ✓ 1 tl dijonmosterd
- ✓ ½ tl Engelse mosterd
- ✓ 1 el witte wijnazijn
- ✓ 5 el extra vergine olijfolie

MATERIAAL: staafmixer met hakmolentje

ZO MAAK JE HET

1. Doe alle ingrediënten voor de salsa verde in het hakmolentje van de staafmixer en hak ze tot pasta.
2. Schep in een kom.
3. Blancheer de broccolini 30 seconden in een pan met kokend water, giet af en spoel direct af met ijskoud water.
4. Verhit een grillpan, kwast de broccolini in met olijfolie en gril tot je grilstreepjes ziet.
5. Snijd in 2 cm-stukjes.
6. Schep op een bord en zet in de koelkast.
7. Verdeel de stracciatella over de borden en spreid uit.
8. Schep de broccolini erover en bestrooi met kappertjes, pijnboompitten en wat zout en peper.
9. Schep er wat salsa verde over en bestrooi vlak voor serveren met de kruidenblaadjes.

* gemengde kruidenblaadjes, zoals kervel, basilicum, bladpeterselie.

BRON: deliciousmagazine.nl

