



1 PORTIE = 8 PERSONEN

⌚ 15 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 2 takjes verse rozemarijn
- ◆ 400 g sable druiven
- ◆ 3 el milde olijfolie
- ◆ 1 el kristalsuiker
- ◆ 1 el balsamicoazijn
- ◆ 10 g pistachenoten
- ◆ 250 g biologische mozzarella

MATERIAAL: ovenschaal (18 x 24 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en snijd fijn.
3. Leg de druiven aan de tros in de ovenschaal.
4. Besprenkel met de olie, de suiker en balsamicoazijn.
5. Bestrooi met de rozemarijn, schep met je handen om en rooster ca. 15 minuten in de oven.
6. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pistachenoten 3-5 minuten op middelhoog vuur.
7. Schep op een bord en laat 5 minuten afkoelen.
8. Hak de noten grof.
9. Laat ondertussen de mozzarella uitlekken.
10. Leg de mozzarella in het midden van een groot bord en snijd kruislings in, maar niet helemaal door.
11. Haal de druiven uit de oven en drapeer de tros om de mozzarella heen.
12. Schenk wat van de vrijgekomen sappen van de druiven over de mozzarella en bestrooi met de gehakte pistachenoten.
13. Besprenkel met de rest van de olijfolie en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zeezoutvlokken.

Eet smakelijk!

TIP: Dit recept is onderdeel van een vegaplank. Maak je vegaplank compleet met paprika-hummus en rodebietenfocaccia.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

