

BORRELPLANK Gemarineerde burrata



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 30 + 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 bol burrata
- ◆ 1 tl venkelzaad
- ◆ geraspte schil van een sinaasappel
- ◆ 1 teentje knoflook, geraspt
- ◆ snufje gedroogde chili
- ◆ handje verse basilicum
- ◆ 2 el olijfolie
- ◆ zeezoutvlokken
- ◆ peper

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de venkelzaadjes in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren.
2. Meng ze met de olijfolie, de geraspte sinaasappelschil, de chilivlokken en de knoflook.
3. Snijd een deel van de basilicum in reepjes (de rest bewaren ter garnering) en voeg dat ook toe.
4. Giet de marinade over de burrata en laat 'm een half uurtje marineren in de koelkast.
5. Leg 'm daarna op een schaal, scheur 'm open (of laat 'm zo) en lepel de marinade eroverheen.
6. Bestrooi met wat zeezoutvlokken, versgemalen zwarte peper en de rest van de basilicum.

Eet smakelijk!

TIP: Lekker met focaccia of goede toastjes.

TIP: Ook lekker met gebakken camembert met 'nduja en borrelboter met tahin..

BRON: culy.nl

