



## Salade van burrata met gegrilde perziken en groene asperges

### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 grote bol burrata
- 🍴 1 perzik
- 🍴 2 handen spinazie
- 🍴 8 groene asperges
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 el balsamico azijn
- 🍴 2 e; honing
- 🍴 zout en peper
- 🍴 chili vlokken

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de perzik in partjes en verwijder de droge einden van de asperges.
2. Meng de olijfolie, azijn, één el honing, peper en zout met elkaar.
3. Laat de perzik en asperges hier voor 10 minuutjes in marineren.
4. Verwarm een grillpan en leg hier de perziken en asperges op.
5. Grill een paar minuten en herhaal voor de andere kant tot ze beetgaar zijn.
6. Verdeel de spinazie over een schaal en verdeel hier de asperges en perziken over.
7. Leg de bol burrata in het midden.
8. Breng op smaak met wat olie, azijn, zout en peper, honing en chili vlokken.
9. Serveer en snijd de burrata open om zo met de salade te mengen.

BRON: [culy.nl](https://culy.nl)

