

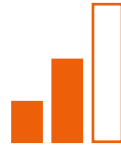
Gegrilde groente met burrata en pistachepesto



6 Portie



60 Minuten



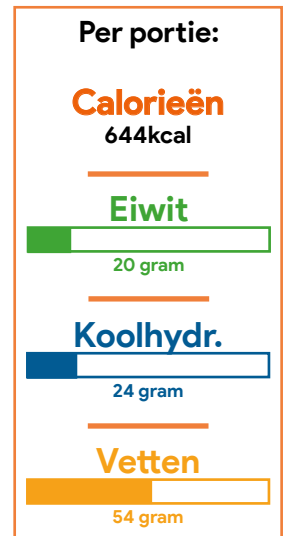
Level 2



Voorgerecht

Bereidingswijze gegrilde groente:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snipper de ui. Snijd de paprika's, courgettes en aubergines in reepjes, halveer de snoeptomaatjes en hak de knoflook fijn.
2. Verdeel de ui, paprika, courgette en aubergine over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de groenten met olijfolie en voeg zout, peper en knoflook toe.
3. Zet de bakplaat in de oven en rooster de groenten 45 minuten.



Bereidingswijze gegrilde groente:

1. Knip de blaadjes van de basilicumplant, maar houd een beetje apart voor de garnering.
2. Doe de basilicum, olijfolie, pistachenoten, knoflook, Parmezaanse kaas, een snufje zout en wat peper in een hoge kom. Mix tot een gladde pesto.
3. Voeg eventueel extra olijfolie toe voor een gladdere structuur. Proef de pesto en voeg indien nodig wat extra peper toe.

Tot slot:

1. Verdeel de gegrilde groenten over de borden en leg op elk bord een halve bol burrata bovenop de groenten.
2. Schep de pistachepesto over de burrata en groenten. Voeg eventueel peper en zout toe en garneer met de overgebleven basilicumbaadjes.

Ingrediënten voor gegrilde groente:

- 2 Rode uien
- 2 Paprika's
- 2 Courgettes
- 2 Aubergines
- 500g Gekleurde snoeptomaatjes
- 3 Tenen knoflook
- Snufje zout & peper
- 3 Bollen burrata

Ingrediënten voor de pistachepesto:

- Verse basilicum
- 125ml Extra vierge olijfolie
- 75g Ongezouten pistachenoten
- 1 Teen knoflook
- 60g Parmezaanse kaas
- Snufje peper