

La Dolce Vita Salade

Een salade die zingt van eenvoud en zachtheid.

Zongerijpte vijgen, romige burrata, fluweelzachte parmaham en geurige basilicumblaadjes — samen een ode aan de Italiaanse zomer.



Ingrediënten:

- 4 rijpe vijgen, in kwartjes gesneden
- 1 bol burrata
- 4 à 6 plakjes parmaham
- Een handje verse basilicumblaadjes
- 2 el pesto (liefst vers)
- 1 el goede olijfolie
- Zout en versgemalen peper naar smaak

Bereiding:

1. Leg de partjes vijg op een mooi serveerbord. Drapeer de plakjes parmaham er speels tussendoor.
Plaats de burrata in het midden van de salade — het hart van het gerecht.
2. Verdeel de basilicumblaadjes over de salade.
3. Lepel de pesto eroverheen, sprenkel wat olijfolie en breng op smaak met een beetje zout en peper.
4. Serveer direct, zodat de burrata heerlijk romig blijft. Snijd de bol open aan tafel — en laat dat zachte binnenste langzaam uitvloeien. Pure magie

Eet smakelijk!

