

Peach & Pistachio Bliss

Deze salade is precies wat de zomer op z'n best maakt: romige burrata, warme perzik met honing, knapperige pistache en verse basilicum — samen op een bedje van gemengde sla. Eenvoudig, maar zó vol smaak dat elke hap glimlachjes oproept.



Wat heb je nodig:

- 2 rijpe perziken, in partjes gesneden
- 1 el honing
- 1 el olijfolie
- 1 bol burrata
- 50 g ongezouten pistachenoten, grof gehakt
- Een handje verse basilicumblaadjes
- 75 g gemengde sla
- Zout & peper

Bereiding:

1. Verhit een beetje olijfolie in een pan, voeg de perzikpartjes toe en bak ze tot ze zacht en goudbruin zijn.
2. Sprengel er de honing over en laat ze nog even karamelliseren.
3. Verdeel de gemengde sla over een schaal.
4. Leg de burrata in het midden en verdeel de warme perzikpartjes eromheen.
5. Strooi de gehakte pistachenoten en de basilicumblaadjes over de salade.
6. Breng op smaak met een snufje zout, peper



Eet smakelijk!