




# Caprese met burrata en bladerdeegstengel



 4 personen

 35 minuten

 365 kcal. p.p.

## Ingrediënten

- 5 tomaten (550 gram)
- 4 el. extra vierge olijfolie\*
- 2 el. balsamico azijn\*
- 4 tl. oregano\*
- 2 bollen burrata (150 gr. per stuk)

### Voor de pesto:

- 15 gram verse basilicum
- 30 gram Parmezaanse kaas
- 20 gram pijnboompitten\* (de helft als topping)
- 1/2 teen knoflook
- 2 tl. citroensap
- 7 el. extra vierge olijfolie\*

### Bladerdeegstengels:

- 2 plakjes diepvries bladerdeeg
- 2 el. sesamzaadjes\*
- 2 tl. chiazaad\*
- 1 ei\*



\*verpakkingsvrij te koop bij de Eerlijkheid

## Instructies

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Rooster de pijnboompitten en laat afkoelen. Doe de helft van de afgekoelde pijnboompitten in een keukenmachientje of vijzel, samen met de basilicumblaadjes, Parmezaanse kaas, knoflook, citroensap en olijfolie. Rasp de kaas alvast en snij de knoflook klein. Vijzel of mix het dan tot een pesto.
- Snij de plakjes bladerdeeg in 4 stroken. Pak 2 stroken, draai een paar keer rond en plak/duw de uiteindes aan elkaar. Bestrijk met ei (d.m.v. een kwastje of stukje keukenpapier) en strooi wat sesamzaad en chiazaad er overheen. Maak voor ieder een stengel en bak in 10 minuten af in de oven.
- Snij de tomaten in vieren en haal het vruchtvlees eruit, snij daarna in blokjes. Meng met de oregano, balsamico en olijfolie. Voeg ook wat peper naar smaak toe.
- Snij de bollen burrata in stukken. Bouw de gerechten op door eerst de gemarineerde tomaten in een glas te doen, daar bovenop een laag burrata, dan pesto.
- De andere helft van de pijnboompitten gaan bovenop de pesto, leg een stengel bovenop.

**Duurzaam | Biologisch | Verpakkingsvrij | Eerlijk | Natuurlijk**

Recept door: reneeseettafel.nl