Gegrilde tomaat

Recept van V-ZUG N.V.



Salade caprese met geroosterde tomaten

Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

Gegrilde tomaten

600 g cherrytomaten-mix

½ tl zout

kleine hoeveelheid peper

1 el poedersuiker

2 el olijfolie

Opdienen

5 el olijfolie

4 el crema di balsamico

½ tl zout

kleine hoeveelheid peper

50 g rucola, gewassen

4 bollen burrata (à ca. 100 g)

3 takjes basilicum, in fijne reepjes

30 g Parmezaanse kaas, in krullen

20 g pijnboompitten, geroosterd

Gegrilde tomaten

Tomaten wassen, laten afdruipen en halveren. De tomatenhelften samen met de overige ingrediënten in een kom doen en alles goed mengen. De tomaten met het snijvlak naar boven over een met bakpapier beklede bakplaat verdelen.

De tomaten op het middelste niveau, met de grill op stand 3 (sterk), gedurende 1 uur garen.

De gegrilde tomaten laten afkoelen.

Opdienen

Alle ingrediënten tot en met de peper tot een dressing roeren. De rucola samen met de nog lauwwarme gegrilde tomaten over de borden verdelen en deburrata hierop plaatsen. Met dressing besprenkelen. Met de overige ingrediënten garneren.

Gaarstappen

Grill level 3 for 1 Hrs

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022