



Special: burrata met peer in serranoham

op venkelsalade met sinaasappeldressing



ca. 25min



2 personen

Met dit luxueuze recept kun je diverse kanten op. Bereid het als hoofdmaaltijd en geef iedereen z'n eigen bordje. Of pak je mooiste serveerschalen uit de kast en presenteer het geheel als amuse, of elegante borrelhap. Met de peer in knapperige serranoham, de romige burrata en de knapperige venkelsalade gooi je in ieder geval hoge ogen!

Wat je van ons krijgt

- 1 bol burrata ⁷
- 1 peer
- 1 sinaasappel
- 1 pakje serranoham
- 40g gedroogde tomaten
- 1 venkel
- 25g pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 619kcal, vet 47.4g, koolhydraten 20.0g, eiwit 27.4g



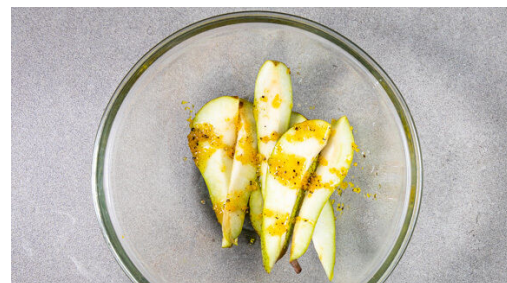
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Laat de **burrata** op kamertemperatuur komen. Snijd de **peer** in de lengte in achten en verwijder het klokhuis. Rasp de **helft van de sinaasappelschil** fijn.



4. Dressing kloppen

Halveer de **sinaasappel** en pers **1 helft** uit. Klop een **dressing** van het **sinaasappelsap**, 2el olijfolie, 2el azijn, 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Hak de **zongedroogde tomaten** grof en meng met de **dressing**. Proef en voeg evt. het **sap** van de **andere sinaasappelhelft** toe.



2. Peer op smaak brengen

Meng de **sinaasappelrasp** met 1el olijfolie en een snuf zout en peper en hussel om met de **peer**.



5. Venkel snijden

Snijd de **venkel** in de lengte in vieren en dan in hele dunne reepjes. Meng de **venkel** met de **dressing**.



3. Peer in serrano roosteren

Wikkel elk **stukje** peer in een **plakje ham**. Snijd de **ham** hiervoor indien nodig iets kleiner. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met de evt. **achtergebleven olie**. Rooster 10-12min in de oven, tot de **peer** zacht is en de **ham** knapperig.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **venkel** over de borden (of over een serveerschaal) en schik de **peer in ham** erover. Scheur de **burrata** in stukken en verdeel ook over de borden. Bedruppel met evt. **achtergebleven dressing** en bestrooi met de **helft van de pompoenpitten**.