



Salsiccia met burrata en amandelen

met rodebietenpuree en snijbiet



ca. 25min



2 personen

Alles met burrata is eigenlijk al heel erg lekker, maar chef Tamara doet er nog een schepje bovenop met knapperig gebakken salsiccia, verse snijbiet en een heerlijke puree van rode bietjes en een dressing van sjalot, balsamicocrème en zongedroogde tomaten. De gerookte amandelen maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 2x salsiccia
- 1 sjalotje
- 40g gedroogde tomaten
- 1x balsamicocrème ¹²
- 250g voorgekookte rode bieten
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 100g rode babysnijbiet
- 1 bol burrata ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

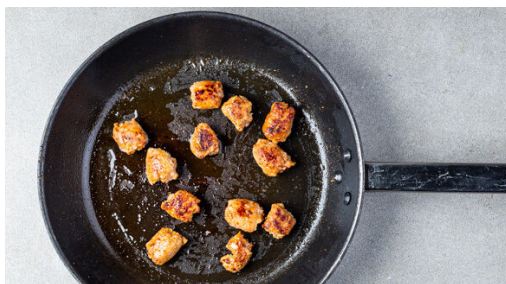
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 718kcal, vet 57.6g, koolhydraten 23.9g, eiwit 23.8g



1. Worst braden

Verwijder het velletje van de **worstjes** en snijd ze in stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **worst** in 7-10min goudbruin en knapperig. Schep regelmatig om.



4. Amandelen hakken

Hak de **gerookte amandelen** grof.



2. Dressing maken

Pel en hak het **sjalotje** fijn. Hak de **gedroogde tomaten** grof en meng ze met de **sjalot**, **balsamicocrème**, 1el olijfolie en 1el azijn. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



5. Salade maken

Meng de **snijbiet** met **3/4e van de dressing**.



3. Bietjes pureren

Giet de **bietjes** af maar vang het **bietensap** op. Snijd de **bietjes** in grove stukken en doe ze met het **bietensap**, 1tl olijfolie en 1tl azijn in een hoge (maat)beker. Pureer glad en voeg evt. 1-2el water toe als de **puree** te dik is. Breng op smaak met zout en peper.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **bietenpuree** over de borden en top met de **salade** en de **salsiccia**. Scheur de **burrata** in stukken en verdeel ze over de borden. Besprenkel met de **rest van de dressing** en bestrooi met de **amandelen**.