



Special low carb: Burrata & peer in serrano

op venkelsalade met sinaasappeldressing



ca. 25min



2 personen

Als je de ingrediënten van dit recept leest, raak je al in hogere culinaire sferen. Dit gerecht barst van de buitengewone producten. Geroosterde peer gewikkeld in Spaanse serranoham? Een knapperige venkelsalade met een zelfgemaakte dressing van sinaasappel en zongedroogde tomaten? Dat klinkt al geweldig. Leg daar nog een prachtig, romig stuk burrata - een zachte soort mozzarella - bij en je zult versteld staan!

Wat je van ons krijgt

- 1 bol burrata ⁷
- 1 peer
- 1 onbehandelde 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
- citrussers

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 641kcal, vet 50.4g, koolhydraten 20.4g, eiwit 25.9g



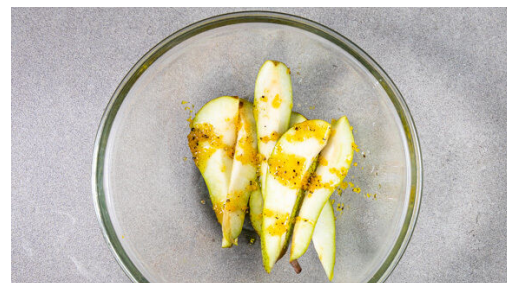
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Haal de **burrata** uit de koelkast. Snijd de **peer** in de lengte in achten en verwijder het klokhuis. Rasp de **helft van de sinaasappelschil** fijn.



4. Dressing maken

Halveer de **sinaasappel** en pers **1 helft** uit. Klop een **dressing** van het **sap**, 2el olijfolie, 2el azijn, ½tl zout en een flinke snuf peper. Hak de **gedroogde tomaten** grof en meng met de **dressing**. **Tip:** proef de **dressing** en voeg evt. **sap** van de **andere sinaasappelhelft** toe.



2. Peer kruiden

Maak een **kruidenolie** van de **sinaasappelrasp**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Meng de **kruidenolie** met de **peer**.



5. Venkelsalade maken

Verwijder de harde onderkant van de **venkel**, snijd de **venkel** in de lengte in vieren en dan in hele dunne reepjes. Hussel de **venkel** om met de **dressing**.



3. Peer in serranoham bakken

Snijd de **serranoham** evt. in kleinere stukken en wikkel elk stukje **peer** in de **ham**. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bedruppel met evt. overgebleven **kruidenolie**. Bak de **peer in serranoham** 10-12min in de oven, tot de **peer** zacht is en de **serranoham** knapperig.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **venkel** over de borden en leg de **peer in serranoham** erop. Scheur de **burrata** in grove stukken en verdeel over de borden. Bedruppel met evt. overgebleven **dressing** en bestrooi met de **helft van de pompoenpitten**.