



Wintersalade met burrata en prosciutto

met geroosterde bieten en mesclun



ca. 30min



2 personen

De meeste mensen zijn gek op mozzarella (wij ook), maar ken je burrata al? Vanbuiten lijkt hij een mozzarella, maar vanbinnen heeft het een romige, vloeibaar en lichtzoete kern. We combineren deze romige kaas met een knapperige salade, geroosterde bieten en een licht pittige ham. De salade wordt getopt met geurig karwijzaad en pistachenootjes. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode bieten
- 1 gele biet
- 1 rode ui
- 1 blik boterbonen
- 1 pakje prosciutto
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje karwijzaad
- 1x mesclun
- 1 bol burrata ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- zeef

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

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

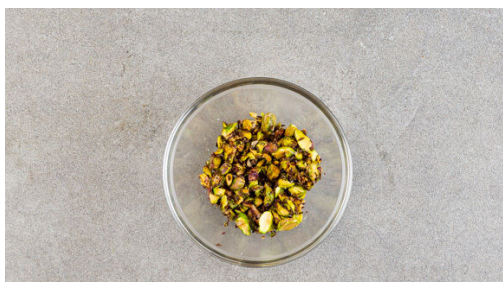
Voedingswaarde per portie

calorieën 678kcal, vet 36.3g, koolhydraten 50.3g, eiwit 30.5g



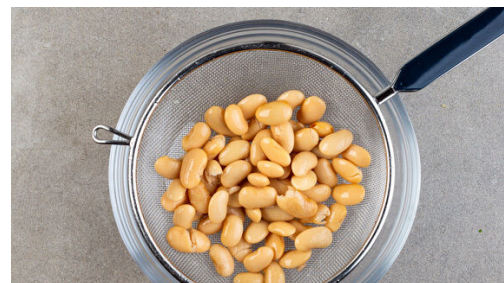
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **bieten** en snijd ze in 2-3cm brede partjes. Pel en snijd de **ui** ook in partjes. Leg **alles** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



4. Pistachenoten roosteren

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** en de **helft van het karwijzaad** 2-3min (je kunt ook meer **karwijzaad** gebruiken). Roer regelmatig door om aanbranden te voorkomen. Schep de **noten** en **zaadjes** op je snijplank en bedruppel met 1tl olijfolie. Hak grof en breng op smaak met peper en zout.



2. Bonen afgieten

Giet de **bonen** in een zeef af, spoel om en laat ze uitlekken.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1-2tl olijfolie, 1-2tl azijn, een snuf zout en peper. Hussel de **sla** ermee om en verdeel over de borden.



3. Bieten en ham bakken

Leg de **plakjes ham** ook op de bakplaat en bak alles 6-7min, tot de **ham** goudbruin en krokant is. Neem de **ham** van de bakplaat en voeg er de **bonen** aan toe. Schep om en bak alles nog eens 18-19min, tot de **bieten** gaar zijn.



6. Salade afmaken

Hussel de **ovengroenten** om met 1el honing en 1-2el azijn. Proef of je nog meer peper of zout wil toevoegen en verdeel de **groenten** over de **sla**. Scheur de **burrata** doormidden en verdeel met de **ham** over de borden. Garneer met **pistache-karwijzaadtopping**.