



Elvea, een feest uit Italië

Burrata alla Peppe met Datterini tomaten



Ingredienten voor 2 Personen

350 g	ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten
1 teentje	knoflook
1 bol	burrata
blaadjes	verse basilicum
	olijfolie
	peper
	zout

Bereiding

Verhit een klein scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Pel een teentje look en fruit het in de pan. Voeg vervolgens de Datterini tomaten toe en stoom ze ongeveer 4 à 5 minuutjes op een zacht vuurtje. Kruid met een snuifje peper en een snuifje zout. Schik de tomaatjes mooi in een diep bord. Plaats er de bol burrata bovenop.

Werk af met enkele blaadjes verse basilicum en enkele druppeltjes olijfolie.

