Elvea, een feest uit Italië

Salade met perzik en tomaat

Ingredienten voor 4 Personen

300 g	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
1	courgette
eetlepels	olijfolie
4	perziken
	peper
	zout
2 bollen	buffelmozzarella
0,50	rode ajuinen
	oregano
200 g	parmaham
	pijnboompitten
	balsamico-azijn
blaadjes	oregano

Bereiding

Snijd de courgette in balkjes. Besprenkel met een beetje olijfolie.
Snijd de perziken in zessen.
Gril de courgette en de perziken en kruid met peper en zout.
Scheur de mozzarella in stukken en halveer de tomaatjes. Snijd de rode ui in reepjes.
Stel de salade samen en werk af met oregano en parmaham.
Bestrooi met pijnboompitten en kruid met peper, zout, olijfolie en balsamico.
Werk af met enkele blaadjes oregano.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme