



# Gegrilde tomaat

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| Bereiding | 30 Mins                         |
| Gaartijd  | 1 Hrs                           |
| Porties   | 4                               |
| Apparaat  | CombairSteamer V2000 vanaf 2021 |

Salade caprese met geroosterde tomaten

## Gegrilde tomaten

---

600 g cherrytomaten-mix

½ tl zout

kleine hoeveelheid peper

1 el poedersuiker

2 el olijfolie

## Opdienen

---

5 el olijfolie

4 el crema di balsamico

½ tl zout

kleine hoeveelheid peper

50 g rucola, gewassen

4 bollen burrata (à ca. 100 g)

3 takjes basilicum, in fijne reepjes

30 g Parmezaanse kaas, in krullen

20 g pijnboompitten, geroosterd

## Gegrilde tomaten

---

Tomaten wassen, laten afdruppen en halveren. De tomatenhelften samen met de overige ingrediënten in een kom doen en alles goed mengen. De tomaten met het snijvlak naar boven over een met bakpapier beklede bakplaat verdelen.





De tomaten op het middelste niveau, met de grill op stand 3 (sterk), gedurende 1 uur garen.  
De gegrilde tomaten laten afkoelen.

## Opdienen

---

Alle ingrediënten tot en met de peper tot een dressing roeren. De rucola samen met de nog lauwwarme gegrilde tomaten over de borden verdelen en deburrata hierop plaatsen. Met dressing besprenkelen. Met de overige ingrediënten garneren.

## Gaarstappen

---

**Grill level 3 for 1 Hrs**

## Accessoires

---

Bakplaat

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

