Vijgen-burrata-torentje

Van Melissa

Ingrediënten voor 2 Personen

- 3 verse vijgen
- 3 el basilicum olie
- 2 theelepels rode wijn azijn
- 1 burrata
- Veldsla
- Prosciutto
- Basilicum blaadjes
- Handje walnoten
- Balsamico cremata
- Extra vierge olijfolie
- Peper
- (Grof) Zout

Bereiding

1. Snijd iedere vijg in 8 partjes, voeg dit in een mengkom samen met de basilicum olie en de rode wijn azijn en laat voor minimaal 30 min marineren.
2. Hak de walnoten in grove stukken
3. Meng de veldsla met een scheutje extra vierge olijfolie, peper en zout
4. Snijd de burrata door de helft

Opdienen

1. Leg de kookring op een bord. Vul de bodem met de helft van de gemarineerde vijgen.
2. Leg hier bovenop een beetje veldsla.
3. Gevolgd door een plakje prosciutto en een halve burrata
4. Verwijder de kookfring en bestrooi het "torentje" met wat grof gehakte walnoten, zout, peper en een swirl balsamico cremata.
5. Garneer met wat basilicum blaadjes