

Caprese taartje met burrata

Datum:	29-10-2025
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 kleine bollen burrata
- 12 grote tomaten
- 2 eetl. kappertjes
- 8 eetl. pesto
- 6 takjes verse basilicum
- 2 theel. oregano
- peper
- zout
- steekring van ca. 7 cm

Bereidingswijze:

Was de tomaten en snijd ze in parten. Verwijder de zaadlijsten en snijd de tomaten in kleine blokjes. Doe de blokjes in een kom. Voeg de kappertjes toe en breng op smaak met oregano, peper en zout. Laat het mengsel goed uitlekken.

Leg een steekring op een bordje en verdeel een achtste van de tomatenvulling over de ring. Druk het een beetje aan. Je kan dit het beste vlak voor het serveren doen, want er loopt altijd nog wat vocht uit de tomaten.

Leg een bol burrata op de tomaten. Garneer het geheel met pesto en verse basilicum. Herhaal dit met overgebleven tomaat. Serveer de caprese taartjes meteen.