



# Tomatensalade met burrata



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram tomaten (in verschillende vormen en kleuren)  
1 bakje kerstomaat  
1 bol mozzarella (burrata van Zanetti)  
1 rode ui (fijngesnipperd)  
1/4 komkommer (ontpit en in kleine stukjes gesneden)  
1 handvol basilicum (vers)  
1 handvol verse munt  
1 scheutje balsamicoazijn  
1 scheutje olijfolie  
zwarte peper van de molen

## Bereidingswijze

- 1.** Was de tomaten. Halveer de kerstomaten en snij de grotere tomaten in hapklare stukjes. Doe ze in een mengschaal.
- 2.** Voeg de fijngesnipperde rode ui toe. Kneed de tomaten en de rode ui zachtjes met de handen zodat de smaken zich optimaal vermengen. Meng de komkommer er voorzichtig onder.
- 3.** Leg er de in stukken gescheurde burrata op.
- 4.** Werk af met de verse kruiden, olijfolie en balsamico. Breng op smaak met peper uit de molen.