

BURRATACRÈME

(voor ca. 150 gram)

- 3 bollen burrata
- 3 eetl. room
- 6 eetl. olijfolie

Mix de burrata samen met de room glad met een staafmixer of in een blender en haal boven een kom door een fijne bolzeef. Voeg de olijfolie toe, kruid af met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout en roer glad. De burratacrème kan je goed afgesloten maximaal 3 dagen in de ijskast bewaren.