

# TOMATEN TARTAAR

## BASILICUM EN BURRATA

4 personen

|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| 6 vlees/pommodori tomaten | 6 takken basilicum             |
| 4 bollen burrata          | 1 grote teen knoflook          |
| 1 foccacia brood          | 30 gram gerookte paprikapoeder |
| 50 ml olijfolie           | Zout en peper                  |

1. Breng een pan met ruim water en een snufje zout aan de kook en vul een grote mengkom met koud water.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
3. Snijd een klein kruisje aan de onderkant van iedere tomaat.
4. Kook de tomaten ongeveer 10 seconden en laat dan afkoelen in de kom met koud water.
5. Pel de velletjes van de tomaat.
6. Snijd de tomaat in 4 parten en snijd vervolgens de zaadlijsten eruit.
7. Snijd het vruchtvlees in fijne blokjes.
8. Leg de blokjes op een zeef met een beetje zout, zet er een mengkom onder om het vocht op te vangen. Laat dit tenminste 15 minuten staan.
9. Snijd de helft van de basilicum fijn, maar bewaar de topjes.
10. Meng de gesneden tomaat met de basilicum en breng op smaak met olijfolie, zout en peper.
11. Snijd de foccacia in zo dun mogelijke plakken.

12. Leg deze op een ovenplaat.
13. Snijd de knoflook fijn en meng met 50 ml olijfolie, breng op smaak met zout en peper
14. Besprenkel de broodplakken met het olie mengsel.
15. Bak de croutons goudbruin in de voorverwarmde oven in ongeveer 15 minuten.
16. Presenteer de tartaar in een steker op een rond bord.
17. Haal de steker weg en leg de burrata erop.
18. Besprenkel de burrata met zout, peper en gerookt paprikapoeder.
19. Leg de crouton er schuin op.

### keuken tools

kookpan / oven / 2 mengkommen / snijplank / koksmes / zeef / ovenplaat /  
schaaltje / blender of keukenmachine / ronde steekring



ST(R)EAMING CHEFS  
digitale kookworkshops voor iedereen

25 jaar  
**DE KOOKFABRIEK**  
powered by ATAG