

Φρέσκια Burrata με πολύχρωμα ντοματίνια, παντζάρι και Pesto Βασιλικού με γραβιέρα Κρήτης

Υλικά

- 500g burrata φρέσκια
- 250g τοματίνια πολύχρωμα, κομμένα στη μέση
- 100g φυστίκι Αιγίνης χονδροκομμένο
- 60g βρασμένο παντζάρι, κομμένο σε μικρά κυβάκια
- 40g σπόροι ροδιού
- 60ml Pesto Βασιλικού με γραβιέρα Κρήτης (Κωδ. 55427)
- 30g Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 30ml ελαιόλαδο έξτρα παρθένο
- Φρέσκα μυρωδικά για το τελείωμα
Αλάτι – πιπέρι

Εκτέλεση

1. Πλένουμε και κόβουμε τα τοματίνια. Αναμειγνύουμε σε μπολ τα τοματίνια, το παντζάρι, τους σπόρους ροδιού, το φυστίκι, λίγο Pesto Βασιλικού με γραβιέρα Κρήτης.
2. Τοποθετούμε τη burrata στο κέντρο του πιάτου και περιμετρικά τη σαλάτα τοματίνι-παντζάρι.
3. Περιχύνουμε με επιπλέον ελαιόλαδο μαζί με το Rub Chimichurri. Τέλος γαρνίρουμε με φρέσκα μυρωδικά και αλατοπιπερώνουμε.

Οδηγίες σερβιρίσματος

Σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου. Η burrata πρέπει να παραμένει κρεμώδης εσωτερικά.

Ιδανικό ως ορεκτικό ή salad starter, με έντονη οξύτητα και γλυκύτητα από το ρόδι και το παντζάρι.