



Ingrediënten

6 personen

360 gr	Looye Honing tomaten (2 bakjes)
2 plantjes	Verse basilicum
2 teentjes	Knoflook gepeld
300 gr	Galbani Mozzarella Mini (2 zakjes)
50 gr	AH Grana Padano 32+ flakes
25 gr	Pijnboompitten

Voedingswaardes

Per persoon

245	Kcal
13,6 gr	Eiwitten
4,4 gr	Koolhydraten
18,8 gr	Vet
1,7 gr	Vezels

Hier nieuwe titel

Ben je op zoek naar een heerlijk voor- of bijgerecht bij jouw kerstmenu of gourmet? Dan zit je met deze heerlijke salade caprese helemaal goed! Je serveert hem in kerststijl en zonder kerststress, want je maakt hem in een handomdraai! Ik heb de honingtomaatjes van Looye gebruikt, lekkere zoete cherrytomaatjes, met een stevige bite.

 Benodigdheden: hakmolen, nog iets

Bereidingswijze:

- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze kleuren.
- Doe de pijnboompitten, knoflook, basilicumblaadjes (1 plant), kaas snippers en de olijfolie in de hakmolen en mix tot een gladde pesto. Voeg wat extra olijfolie toe als hij te droog is.
- Verdeel de pesto in een ring over een groot rond bord.
- Leg hierover lekker veel basilicumblaadjes (plant 2). Verdeel de tomaatjes (gehalveerd) erover. Leg de mozzarellabolletjes erop en maak af met wat balsamico azijn, een snuf peper en extra basilicumblaadjes (plant 2). Et voilà!



Eet smakelijk!

Liefs, Evelien