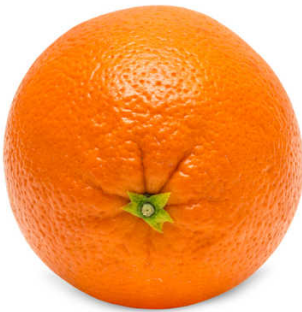


Burrata met korianderzaad en lavendelolie



SONJA VAN DE RHOER

Op zaterdag lunchen wij graag uitgebreid met vrienden. We kregen een paar weken geleden bij een van hen deze burrata als voorgerecht. Een plaatje op het bord en verrukkelijk van smaak.

Onze vriend vertelde dat het recept kwam uit 'Nopi' van de bekende koks Yotam Ottolenghi en Ramael Scully (Fontaine Uitgevers). Hij had het iets aangepast, iets meer sinaasappelsap voor de frisheid en naast de basilicum wat paarse shiso voor de garnering.

Hij vertelde ook dat er klanten zijn die alleen voor dit gerecht naar restaurant Nopi (Londen) komen. Wij vonden het een succes en zeker niet te machtig, waar ik in eerste instantie bang voor was.

Burrata, wat in het Italiaans 'beboterd' betekent, is een verse kaas gemaakt van mozzarella en room. Het omhulsel is puur mozzarella terwijl de zachte binnenkant een mix is van mozzarella en room, die naar buiten stroomt als de bal in stukken wordt getrokken. Burrata is niet te overtreffen en de moeite waard om naar op zoek te gaan, maar u kunt als alternatief ook een buffelmozzarella gebruiken. In plaats van (bloed)sinaasappels kunnen ook witte perziken, clementines, rode grapefruit, geroosterde rode druiven, zoetzure

peren en zelfs koolrabi worden gebruikt.

Doe de olie in een kleine pan met de honing, lavendel, knoflook en 3/4 theelepel zout. Breng op halfhoog tot laag vuur tegen de kook en neem de pan meteen van het vuur. Roer goed en zet opzij tot de saus koud is. Roer de korianderzaadjes erdoor.

Snijd met een klein, scherp kartelmes aan beide kanten een schijfje van de sinaasappels. Snijd de oranje schil en het witte vlies er rondom af en volg daarbij de natuurlijke bolling. Snijd de sinaasappels overdwars in 8 plakken van 1 cm dikte en verwijder de pitten.

Verdeel de sinaasappelplakken, elkaar licht overlappend, over de borden en leg er een burrata naast. Schep de lavendelolie met korianderzaad over de kaas en sinaasappel en garneer met basilicumblaadjes - scheur ze in stukken - of het microbasilicum en serveer.

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels olijfolie

1 1/2 theelepel heldere vloeibare honing

3/4 theelepel gedroogde lavendel

1/2 kleine knoflookteen, geperst

1 eetlepel korianderzaad, geroosterd

2 middelgrote sinaasappels, (320 g) of in de winter 2 bloedsinaasappels

4 bollen burrata (440 g)

5 gram basilicum of microbasilicumblad

grof zeezout