



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 250 g buffelmozzarella 1 bol, kamertemperatuur
- 4 el olijfolie
- 1 takje salie
- 1 tl venkelzaad
- ½ tl chilivlokken
- 80 g coppa di Parma
- 1 kropje radicchio rucola of olijven voor erbij

Voedingswaarde

- calorieën: 309kcal | eiwit: 13g | vet: 28g | koolhydraten: 2g

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

- 1 Laat de mozzarella goed uitlekken en leg op een schaal.
- 2 Verwarm op laag vuur in een koekenpan de olijfolie. Bak de salieblaadjes met het venkelzaad en de chilivlokken heel zachtjes tot de geuren vrijkomen en de salie krokant is.
- 3 Laat de olie afkoelen en schenk over de mozzarella.
- 4 Haal de blaadjes van het kropje radicchio los. Leg de coppa di Parma, rucola en olijven bij de mozzarella en serveer.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-eeen-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten