

## Burrata met lavendelolie en bloedappelsien

Ann  
Koekepan

Als je in Londen bent MOET je reserveren bij 'Nopi' het restaurant van de bekende chef **Yotam Ottolenghi** en in de tijd dat dit gerecht werd uitgevonden ook **Ramael Scully**. Scully heeft ondertussen zijn eigen restaurant maar heeft geweldig lekkere gerechtjes achtergelaten bij Nopi. Je kan de recepten ook vinden in het kookboek Nopi (Ebury Press). Dit gerechtje wordt 1000 keer PER MAAND besteld bij Nopi.

Voor mij schreeuwt het zomer, altijd leuk om in putje winter de heerlijk frisse bloedappelsienen op je bord te toveren.

Maak het als je gezellig samenzit met vrienden of familie, je scoort er zeker mee!

Gebruik ook de heerlijkste burrata die je kan vinden, die maakt het gerecht top. In plaats van de bloedappelsienen kan je natuurlijk gewone appelsienen maar ook perziken, clementines, rode pompelmoes of ander heerlijk, zurig fruit gebruiken.

*voor 4 personen of 8 als voorgerecht*

**2 el olijfolie**

**1 1/2 tl heldere vloeibare honing**

**3/4 tl gedroogde lavendel**

**1/2 knoflookteen**, geperst

**1 el korianderzaad**, geroosterd

**2 middelgrote appelsienen, (320g) of in de winter 2 bloedappelsienen**

**4 bollen burrata (440 g)**

**5g basilicum of microbasilicum**

**grof zout** (ik hou van Maldon)

- Doe de **olie** in een kleine sauspan samen met de **honing, lavendel, knoflook en ¾ theelepelt zout**. Breng op een laag vuur aan de kook en neem van het vuur.
- Roer goed door en zet opzij tot het volledig is afgekoeld, voeg dan de **korianderzaadjes** toe.
- Gebruik een klein, scherp, gekarteld mes om de top en onde van de **appelsien** af te snijden. Snijd langs de zijkanten van de sinaasappels, volgens hun natuurlijke curve, om de schil en het witte merg te verwijderen (à vif). Snijd de appelsien in schijfjes van 1 cm dik en verwijder de pitten.
- Schep een beetje lavendelolie op je borden en verdeel de appelsienpartjes over de borden, iets overlappend, en leg er een **burrata** naast.
- Schep het korianderzaad en de lavendelolie over de burrata en appelsien, werk af met de basilicumblaadjes - scheur ze gaandeweg - of de micro-basilicum en serveer.

*Recept aangepast en vertaald naar Nopi*