

Geroosterde butternut, burrata en gezouten 'beet bacon' granola



Ingrediënten

- 1.5kg Ardo Butternut
- 300g Ardo Rode biet spekjes
- 15g Ardo Chiliblokjes
- 30g Ardo Basilicum
- 60ml basilicumolie
- 300g zaden & notenmix (zonnebloem, pompoen, hazelnoot, pijnboompitjes...)
- 125g rucicola
- 1dl olijfolie
- 100g tapenade van artisjok
- 10 burrata's
- Peper
- Zout

Methode

1. Droog de rode biet spekjes in de oven of droogtoeren voor 5u op 80°C.
2. Mix de gedroogde rode biet spekjes tot een crumble.
3. Rooster de noten en zaden en meng met de rode biet crumble, breng op smaak

met wat zout.

4. Bak de butternut samen met de chili kort in wat olijfolie op een hoog vuur, breng op smaak met peper en zout. Koel ze af en meng met de artisjok tappenade.
5. Meng de basilicum met de basilicumolie.
6. Schik de butternut op de ruccola, werk af met de burrata, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met basilicumolie.
7. Werk net voor het serveren af met de salted beet bacon granola.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be