



---

*Bijzondere wijn  
met een verhaal*

## Gegrilde perzik met burrata & citroenolie

### Ingrediënten (4 personen)

- 6 rijpe perziken
- 2 bollen burrata
- Zakje rucola
- Rasp & sap van 1 citroen
- Extra Vierge olijfolie
- Zout & peper

### Bereidingswijze

**1. Grill de perzik**

Halveer de perziken en grill ze kort in een grillpan óf op de BBQ, tot ze licht karamelliseren.

**2. Maak de citroenolie**

Meng olijfolie met de citroenrasp en een beetje citroensap.

**3. Maak het af**

Verdeel de rucola over 4 borden, scheur de burrata in stukken en leg met de perzik op de rucola. Besprenkel met de citroenolie. Breng op smaak met zout & peper.

### Wijn & spijs

De **ronde structuur** van de Grauburgunder sluit perfect aan bij de romigheid van burrata, terwijl de **frisse citrus** het geheel in balans houdt.