

## Grapefruit met buffelmozzarella

De standaardmozzarella wordt gemaakt van koemelk. Die is vers ook lekker, maar de koemelkmozzarellabolletjes die je in supermarkt kunt kopen zijn helaas allemaal minder smakelijk en veel te stevig voor het romige mondgevoel dat deze (ongerijpte) kaassoort zo lekker maakt.



Buffelmozzarella heeft die heerlijke zachtheid wel, ook in de meeste supermarktversies. Ze wordt niet van koemelk maar van buffelmelk gemaakt en is daardoor duurder, maar het smaakverschil maakt het prijsverschil meer dan goed. Burrata is weer een andere variant in deze familie. Burrata wordt vaak ten onrechte als synoniem voor buffelmozzarella gebruikt, maar is buffelmozzarella waarin de zachte binnenkern gemengd is met room. De bekendste versie, die je ook hier wel kunt krijgen, heeft een heerlijke superzachte binnenkant die meteen uitloopt als je de bol opensnijdt. In Italië at ik echter laatst een gerijpte burrata die steviger is en nog boterachtiger van smaak. Die vind je hier niet makkelijk, net zoals straciatella. Dat moet je niet verwarren met de ijssoort die ook zo heet. Het is de vloeibare binnenkern van een ongerijpte burrata, die dus niet in bolletjes verkocht wordt maar in bakjes.

Dit recept voor grapefruit en mozzarella is ontleend aan een recept van de bekende kookboekenschrijver Ottolenghi. Hij combineert het met lavendelzaadjes en die combinatie is ook lekker, maar met basilicum in plaats van lavendel vind ik het nog lekkerder.

Ik houd niet zo van teksten die je in kookboeken vaak tegenkomt als “koop vooral de beste balsamico”, “neem alleen de beste olijfolie”, enzovoort, want het leven is al duur genoeg en ik wil niemand op kosten jagen. Maar in dit geval maakt de kwaliteit van de ingrediënten wel het verschil. Niet alleen qua buffelmozzarella, maar (vooral) wat betreft de olijfolie. Als je geen goede, echt zachte en lekkere olijfolie in huis hebt, is het echt de moeite (en het geld) waard om die aan te schaffen. Bewaar de rest voor alleen speciale salades en dit gerecht en gebruik gewoon de goedkoopste olijfolie voor het bakken, omdat dan de subtiele smaken toch verloren gaan. Maar in dit gerecht voegt goede olijfolie echt iets toe.

## Ingrediënten

4 grapefruits  
4 bollen buffelmozzarella  
Olijfolie (zie hierboven)  
2 tenen knoflook  
Korianderzaad (heel)  
Basilicum (gedroogd)  
Keukenzout en grof zeezout  
Optioneel: basilicumblaadjes (ter garnering)

## Recept

Bak in een droge koekenpan op hoog vuur de korianderzaadjes tot ze gaan geuren en springen. Stort ze meteen op een bord, zet opzij en laat afkoelen.

Verwarm een flinke scheut olijfolie op een heel laag pitje samen met 1 volle tl gedroogde basilicum, twee ontvliedde en licht geplette tenen knoflook en een klein snufje zout. Laat ca. 10 minuten trekken. Zet opzij.

Snijd met een scherp (aardappelschil-)mesje de schil van de grapefruits en verwijder zoveel mogelijk van het wit dat er nog op zit. Snijd dan de partjes tussen de vliezen uit en doe ze in een kom. Zet opzij.

**Afmaken**

Leg op elk bordje een bol mozzarella en schik er partjes grapefruit omheen. Overgiet de bollen met wat olie en bestrooi ze met korianderzaadjes en wat zeezout. Druppel ook wat olie over de grapefruitpartjes. Als je wil kun je het geheel nog garneren met gescheurde basilicumblaadjes.