Burrata med tomat og oliven

Ingredienser



♥ 1 - 2 Burrata
♥ 200 g cherrytomater
♥ 100 g hvitløksoliven (kan sløyfes)
♥ 1 håndfull fersk basilikum
♥ en klype maldonsalt
♥ 3 - 4 ss god olivenolje

Fremgangsmåte

La Burrataen renne av seg og legg dem på en tallerken.

Del cherrytomater på midten og legg dem på tallerkenen rundt ostene.

Gjør det samme med oliven (det er bare å droppe oliven hvis du ikke er så glad i det).

Dander med ferske basilikumblader.

Dryss over flaksalt og drypp over god olivenolje.

Tips

♥ Burrata fås kjøpt i de fleste, velassorterte norske matbutikkene. De ligger i lettsaltet vann og må derfor få renne litt av seg før du legger osten på tallerkenen.

♥ Burrataen er best når den er romtemperert.

♥ Beregn en hel Burrata per person, og server osten hel. Noe av gleden er å skjære opp osten på sin egen tallerken. □□

♥ Det er viktig med gode råvarer, så bruk skikkelig søte, modne tomater og veldig god, kaldpresset jomfruolje (extra virgin olive oil).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/burrata-med-tomat-og-oliven