Tomato Shaved Ice on Burrata (Revet, frossen tomat på burrata)

Ingredienser



♥ 4 tomater
♥ 2 burrata (se tips)
♥ 2 ts flaksalt
♥ 2 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss pinjekjerner
♥ 2 ss balsamico glaze (kan sløyfes)
♥ noen blader frisk basilikum

Fremgangsmåte

Legg tomatene i fryseren over natten (eller lenger).

Rett før servering finner du frem ingrediensene og tar de fryste tomatene ut av fryseren.

Legg burrataene på en tallerken. Skjær de opp på toppen med en kniv og bre dem litt utover. Dryss litt flaksalt over osten.

Riv tomatene på den grove siden av et rivjern. Det er enklest å rive tomatene rett over burrataene. Her rev jeg i stedet tomatene på en tallerken, og flyttet dem over osten med to spiseskjeer.

Dryss over litt flaksalt til og ringle over god olivenolje (eventuelt også litt balsamico glaze).

Dryss over pinjekjerner og pynt med frisk basilikum.

Serveres straks!

Tips

♥ **Burrata** er en italiensk ferskost som består av fast mozzarella som fylles med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte (fyllet kalles for "*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i saltet vann når du kjøper den.

♥ Revet, frossen tomat smelter veldig raskt, så det er om å gjøre å servere denne retten så raskt som mulig.

♥ Det er kaldt å holde i frosne tomater, så det kan være kjekt å ha vanter på fingrene mens du rasper. □□

♥ Dette konseptet kan brukes på mange forskjellige type frukter og bær, se for eksempel variantene jeg har testet ut med **vannmelon**, **fersken** og **jordbær**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tomato-shaved-ice-burrata-revet-frossen-tomat-pa-burrata