



## Kremet tomatpasta med burrata

### Ingredienser

- ♥ 1 løk
- ♥ 3 fedd hvitløk
- ♥ 3 ss olivenolje
- ♥ 100 g tomatpuré
- ♥ 400 g hermetiske cherrytomater (1 boks, se tips)
- ♥ 1 ss hvitvinseddik
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ 1 dl kremfløte
- ♥ 300 g pasta (feks casarecce, se tips)



### Topping:

- ♥ 3 burrata (se tips)
- ♥ 3 ss olivenolje
- ♥ frisk basilikum
- ♥ kvernet salt og pepper

### Fremgangsmåte

Finhakk løk og hvitløksfedd og ha i en stekepanne sammen med olivenolje.

Stek løken på middels varme i noen minutter til den blir blank og gyllen. Tilsett tomatpuré.

Stek videre i et par minutter og tilsett så hermetiske cherrytomater og hvitvinseddik. Krydre med kvernet salt og pepper.

La tomatsausen småkoke i et par minutter før du tilsetter kremfløten.

Kok pastaen i godt saltet vann som anvist på pakningen. Rett før pastaen er *al dente*, løftes den over i pannen med tomatsausen. La pastaen koke ferdig i tomatsausen de siste par minuttene. Juster eventuelt tykkelsen på tomatsausen ved å tilsette litt av pastavannet (se tips). Smak om sausen trenger litt mer hvitvinseddik, salt eller pepper (og eventuelt en klype chiliflak hvis du liker det).

Ha den varme tomatpastaen over i pastaskåler. Legg på en burrata som du drar åpen, slik at den bløte kjernen åpenbarer seg. Drypp over olivenolje og kvern over litt ekstra salt og pepper. Pynt med frisk basilikum.

### Tips

♥ Jeg har her som sagt brukt pastatypen som kalles **Casarecce**. Det går helt fint å bruke andre varianter pasta.

♥ Hermetiske cherrytomater gir ekstra søt og god tomatsmak på sausen.

♥ Ved å koke pastaen i tomatsausen de siste par minuttene, får pastaen ekstra god smak og sausen fester seg bedre til pastaen. Husk alltid å spare på vannet som pastaen er kokt i slik at du kan justere tykkelsen på tomatsausen med pastavann etter behov. Siden det er stivelse i pastavannet fra kokingen av pastaen, vil pastavannet bidra til at sausen får bedre konsistens enn om du sper den ut med bare vann.

♥ **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. Jeg er så glad i ost og bruker 1 hel burrata per porsjon, men en halv burrata per porsjon går også fint. ☐

♥ Dersom du ikke har burrata, kan du bruke vanlig fersk mozzarella som rives opp i mindre biter med hendene og blandes med pastaen.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-tomatpasta-med-burrata>