Italiensk sushi med skinke og burrata

Ingredienser



- ♥ 300 g parmaskinke (se tips)
- ♥ 40 g ruccola
- ♥ 3 burrata (se tips)
- ♥ 3 ss soltørkede tomater (se tips)
- ♥ 2 ss pinjekjerner
- ♥ 15 blader frisk basilikum
- ♥ 2 ss crema di balsamico

Fremgangsmåte

Ha plastfolie på et stort brett. Legg skinkeskivene på langs og overlappende, slik at de danner en tett firkant som dekker brettet. Vær nøye på at det ikke er noen sprekker mellom skinkeskivene. Det gjør ikke noe om skinken ligger litt dobbelt.

Fordel ruccola over skinkeskivene.

Finn frem burrata. Dra i dem slik at de åpner seg. Bruk en kniv til å smøre burrataen utover som en stripe på midten av skinkefirkanten.

Ha over biter av soltørkede tomater og dryss over pinjekjerner. Riv opp basilikumblader og dander dem på toppen.

Ta så tak i plastfolien og rull skinkefirkanten stramt sammen til en lang rull. Ringle over balsamicoglaze.

Bruk en god, taggete kniv til å skjære rullen i skiver. Legg skivene på serveringsbrett.

Tips

♥ Bruk gjerne italiensk parmaskinke, men andre varianter spekeskinke, som for eksempel spansk serranoskinke, kan selvsagt også brukes. Det er en fordel om skinken er skjært i store, avlang skiver.

♥ **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 lettsaltet vann når du kjøper den. Du kan i stedet bruke fersk mozzarella som du skjærer i tynne skiver, men rullene blir da litt vanskeligere å rulle pent. Se flere oppskrifter med burrata **HER**.

♥ Bruk soltørket tomat som har ligget i olje slik at bitene er helt myke, men la de renne godt av seg før du bruker dem.

♥ **Crema di balsamico** er en type glaze laget av balsamicoeddik som er tykkere og søtere enn ren balsamicoeddik. Fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Her brukte jeg en veldig god type med smak av fiken.

♥ Jeg brukte det ikke her, men du kan smøre **hjemmelaget pesto** over skinkeskivene før du legger på ruccola.

♥ For å få pene ruller er det viktig at du legger skinkeskivene på tvers av den retningen du har tenkt å rulle dem sammen, så unngår du at rullene sprekker opp i skjøtene. For å unngå sprekker, er det også viktig at skinkeskivene overlapper.

♥ Italiensk sushi bør serveres samme dag de er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-sushi-med-skinke-og-burrata