Capresesalat med burrata og pesto



Ingredienser

Hjemmelaget pesto:
♥ 60 g parmesan (se tips)
♥ 1 basilikumplante (se tips)
♥ 35 g pinjekjerner
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 dl god olivenolje (se tips)
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Tomat- og mozzarellasalat:
♥ 3 baller burrata
♥ 2 baller mozzarella
♥ 500 g små piccolotomater
♥ 250 g Yoom-tomater
♥ 3 ss soltørkede tomater (i olje)

Topping:
♥ 1 ss extra virgin olivenolje
♥ 30 g pinjekjerner
♥ 30 g parmesan
♥ 1 ts maldonsalt
♥ noen blader frisk basilikum

Fremgangsmåte

Hjemmelaget pesto:
Start med å lage hjemmelaget pesto (se eget innlegg **HER**).

Riv parmesanosten (eller kjør den til smuler i en food processor). Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i. Kjør blandingen sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen. Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Tomat- og mozzarellasalat med pesto:
Start med å legge burrataene på et serveringsfat med litt avstand imellom dem. Skjær et snitt i ostene og dra i dem slik at de åpner seg.

Skjær tomatene over på midten og ha i en bolle. Tilsett mesteparten av pestoen og vend om. Legg de pestomarinerte tomatbitene rundt burrataene på serveringsfatet.

Riv mozzarellaene i store biter og legg bitene innimellom tomatene. Dander små biter av soltørkede tomater over osten og tomatene.

Topping:
Legg på resten av pestoen i små klatter. Drypp over litt ekstra olivenolje.

Rist pinjekjernene raskt i tørr stekepanne og dryss over.

Riv over parmesanost og dryss over litt flaksalt. Riv opp noen basilikumblader og fordel på toppen.

Tips

♥ Hjemmelaget pesto har mye bedre smak enn ferdigkjøpt, så jeg anbefaler deg virkelig å lage den fra bunnen av.

♥ Bruk gode tomater. Det trenger selvsagt ikke å være piccolotomater og Yoom-tomater, men velg noen som er ekstra søte og smakfulle.

♥ Fersk mozzarella fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Osteballene ligger i små poser med saltlake (ca. 125 gram per pose).

♥ Burrata er fersk mozzarella som er fylt med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte ("*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i lettsaltet vann når du kjøper den.

♥ Capresesalaten bør serveres samme dag den er laget. Super som forrett eller siderett sammen med hjemmebakt **Focaccia**.

♥ For flere Caprese-varianter, se **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/capresesalat-med-burrata-og-pesto