Crostini med stracciatella og ovnsbakte tomater



Ingredienser

Sprøstekte toast:
♥ 1 baguette
♥ 50 g smør

Hjemmelaget stracciatella:
♥ 3 baller mozzarella (se tips)
♥ 1–2 dl kremfløte (se tips)
♥ 0,5 ts flaksalt

Ovnsbakte tomater:
♥ 200 g cherrytomater
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 1 dl olivenolje
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Sprøstekte toast:
Del baguetten i skiver (ca 1 cm tykke). Smør dem med smør på begge sider.

Legg de smurte baguetteskivene på en stekeplate.

Stek skivene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, eller til du ser at de er gylne og sprø. La de avkjøles til de blir kalde.

Hjemmelaget stracciatella (se eget innlegg **HER**):
Hell av vannet fra mozzarellaene. Riv opp ostene i biter og ha i en skål. Tilsett kremfløten og flaksalt. Bland godt med en gaffel.

Dekk til skålen med plastfolie og sett i kjøleskapet i minst 1 time, og gjerne lenger.

Ovnsbakte tomater (se eget innlegg **HER**):
Ha cherrytomater i en liten, ildfast form. Skjær hvitløksfedd i skiver og dryss over. Ha over olivenolje og bland. Kvern over salt og pepper.

Sett formen midt i ovnen ved 180°C og la tomatene ovnsbakes i oljen i ca. 30 minutter. Ta tomatene ut av ovnen når du ser at de har klappet sammen og blandet seg godt med oljen.

Crostini:
Ha en god spiseskje stracciatella på hver toastskive.

Topp med ovnsbakte tomater. Få gjerne med litt ovnsbakt hvitløk og litt av oljen også.

Pynt med frisk basilikum.

Tips

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake (à 125 gram hver). Tilpass mengden kremfløte alt ettersom hvor bløt mozzarellaen du bruker er. Bruk helst bøffelmozzarella (*Mozzarella di bufala*) hvis du får tak i. Den er ofte ekstra bløt, og det holder da å tilsette 1 dl kremfløte. Bruker du vanlig, fersk mozzarella av kumelk som er fastere, bør du bruke 2 dl kremfløte. Vil du lage en mindre porsjon, pleier det å passe med ca. 4 ss kremfløte til 1 mozzarella.

♥ Hjemmelaget stracciatella kan oppbevares i kjøleskapet i noen dager. La den gjerne stå fremme i romtemperatur en halvtime før servering, så den blir helt bløt igjen.

♥ Du kan forberede toast, stracciatella og ovnsbakte tomater i forveien, men crostiniene bør settes samme rett før servering slik at de er helt sprø.

♥ Se også **Toast med burrata og konfiterte tomater**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crostini-med-stracciatella-og-ovnsbakte-tomater