Hjemmelaget stracciatella med pistasjnøtter



Ingredienser

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

Servering:
♥ 1 ss olivenolje
♥ 40 g pistasjnøtter
♥ litt ekstra flaksalt
♥ flytende honning
♥ toast, søte havrekjeks eller lignende (se tips)

Fremgangsmåte

Hjemmelaget stracciatella:
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.

La stracciatellaen stå i romtemperatur i 30 minutter før servering.

Servering:
Fjern plastfolien og rør gjennom stracciatellaen.

Drypp over litt olivenolje. Hakk pistasjnøttene og dryss på toppen. Ha deretter over litt ekstra flaksalt og ringle over flytende honning.

Server gjerne sprøstekte toast ved siden av. Gode og litt søte havrekjeks er også deilige til.

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 (det gjorde jeg her). Vil du lage en mindre porsjon, pleier det å passe med ca. 4 ss kremfløte til 1 mozzarella.

♥ Jeg brukte her hjemmelagde toast som tilbehør. Disse lagde jeg ved å skjære et avlangt ciabatta-brød i tynne skiver, smøre dem med smør på begge sider og deretter steke i stekepanne eller på en stekeplate i ovnen (stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter). Alt annet av kjeks som passer til ost kan også brukes som tilbehør her, slik som gode havrekjeks, melbatoast eller andre type kjeks.

♥ 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.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-stracciatella-med-pistasjnotter