



SALLAD

Burratasallad med friterade kikärter

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **1**

Det har nyligen varit Baljväxtens dag så då passar det bra att göra en god sallad med friterade kikärter. Att det dessutom är citrussäsong gör att jag gärna har med lite härlig blodapelsin.



INGREDIENSER

80 g machésallad (två nävar)

1 st burrata

0.5 dl valnötter

0.5 dl kikärter

2 dl fritureolja

0.5 st blodapelsin

olivolja

salt & peppar

cayennepeppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att rosta valnötterna i ugnen 150g i ca 10 minuter. Ta ut och låt svalna. Krossa valnötterna lite med handen.
- 2** Skölj kikärtorna i kallvatten och se till så att de är ordentligt avtorkade.
- 3** Värm oljan till ca 180 grader eller när ni lägger i en kikärta och ser att den börjar friteras.
- 4** Lägg i kikärtorna och friterar i 3-4 minuter. Ni ser när de börjar få lite färg. Lyft upp med hålslev och lägg på ett hushållspapper. Strö på lite flingsalt och sedan lite cayennepeppar. Staka runt lite så att kryddorna blandas.
- 5** Montering: Lägg salladen i botten, lägg burratan i mitten. Lägg apelsinklyftor runt om. Öppna burratan genom att skära två snitt. Garnera med valnötter & friterade kikärter. Ringla på olivolja, salt och peppar. Klart att njuta!