



Krustader med burrata, pistage och citron

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner: **24 st krustader**

Krispigt. Krämigt. Syrligt. Klart på 15 minuter. De här krustaderna är perfekta till sommarens mingel, studentfiranden eller när du vill imponera utan att svettas i köket.



INGREDIENSER

1 pkt krustader (24 st)
100 g färskost
1 dl skalade, färdigrostade pistagenötter
zest från 1/2 citron
1 tsk honung (valfritt ? för rundare smak)
1 boll burrata
flingsalt
hackade pistagenötter till topping



GÖR SÅ HÄR

1

1. Mixa pistagenötterna grovt.

2

2. Rör ihop nötmixen med färskost, citronzest, ev. honung och en nypa salt.

3

3. Klicka i varje krustad.

4

4. Toppa med en bit burrata.

5

5. Strö över hackad pistage ? och servera direkt!

6

Dryckestips: Matcha med en frisk Riesling eller en Albariño ? två viner med pigg syra och citrusaromer som lyfter både nöjighet och burratans krämighet. För en alkoholfri variant, testa en citronlemonad med mynta, grape tonic med is eller en syrlig äppelmust ? fräscht, bubbligt och snyggt i glaset!