



VEGETARISK

Gulbetor med tryffelburrata & rostad mandel

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **2**



En ny goding i butikerna är Burrata med tryffel. Du hittar den vid mozzarella och ricottan!



INGREDIENSER

1 påse gulbetor
1 st burrata med tryffel
Några färsk grönkål
olivolja
1 påse rostad mandel
0,5 dl honungsvinägrett

GÖR SÅ HÄR

1

Koka gulbetorna, skala & klyfta.

Dra av grönkålsbladen från stjälken. Krama in olivolja och lägg på en bakpappersklädd plåt. Rosta i ugnen i 175 grader i några minuter tills de blivit krispiga.

Lägg gulbetorna på en tallrik, dela burratan i mindre bitar och lägg över.

Toppa med grönkål, rostad mandel & vinaigrette.

Så himla gott!

Foto: www.cedell.se