



Burrata med apelsin och pistage

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **1-2**

En underbar smårätt, förrätt, lunch med mera. Snabb och lätt att göra och har stor impfaktor. Rätten är krämig, knaprig, syrlig, söt, salt och med lite hetta från chili.

Ni hittar många recept med burrata på min blogg Uplifting.se Där kan ni även se hur man filear citrus.

Om ni inte hittar Piment d'Espelette går det bra med annat chilipulver men se till att det inte har för mycket hetta.



INGREDIENSER

- 1 burrata eller burratina
- 1-2 citrus (mängd beroende på storlek) - apelsin, blodapelsin, mandarin, clementin eller liknande
- 1 näve pistagenötter
- olivolja
- juice från citrusen
- flingsalt
- flytande honung
- piment d\'espelette (chilipulver)

Servering

bröd



GÖR SÅ HÄR

- 1** Låt burratan ligga i vätskan tills allting är klart för uppläggning.
- 2** Filéa din citrus (spara saften som du pressar ur i slutet) & hjälp att filéa finns här. Grilla filéerna om du vill.
- 3** Rosta pistagenötterna (om de inte är köpta rostade). Hacka i grövre bitar.
- 4** Vispa olivolja med juicen från citrusen till en dressing. Smaka av!
- 5** Lägg upp osten. Fördela klyftorna på tallriken. Slå över lite dressing (servera resten i en liten kanna).
- 6** Strö över pistagenötterna.
- 7** Ringla över med honung.
- 8** Strö över lite flingsalt.
- 9** Pudra över med Piment d'Espelette och servera genast!