VEGETARISK

Burrata med kanderade tomater och sparriskräm

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Burrata, denna underbara pimpade buffelmozzarella med krämigt gräddigt inre, här serverad med sparriskräm och söta tomater. Ät med bröd eller krutonger.

Burrata kommer från Italien. I takt med att den växer i popularitet blir den också lättare att få tag på. Osten finns även i liten version och kallas burratina.
Precis som mozzarellan är även den här osten god med de enkaste tillbehören - solmogna tomater och fin olivolja.
Rätten kan göras lowcarb genom att skippa bröd och socker på tomaterna.
Jag gillar burrata för att det är så lätt att skapa en god rätt och lyxkänsla med liten arbetsinsats. Principen är att balansera det krämiga och gräddiga med smakrika, salta/rökta, söta och syrliga tillbehör och att möta det mjuka med knaprigt som t ex krutonger och nötter.
Här kan ni hitta fler idéer på rätter med burrata och mozzarella. Den goda sparriskrämen kan även serveras till mycket annat gott eller som en dipp. De kanderade tomaterna likaså, smakar gott till mycket. Testa!

INGREDIENSER

Salladen
400 g burrata eller buffelmozzarella (mindre mängd om det är förrätt)
25 g ruccola
1 näve rostade salta mandlar
2 st sparade sparrisar
0.5 dl riven parmesan
4 st bröd eller krutonger att servera till

Sparris- och mandelkräm
200 g grön sparris (spara 2 stänglar till dekoration)
1 msk rapsolja
1 msk citronsaft
1 tsk salt
1.5 dl creme fraiche (ej lätt)
1 krm finriven vitlök
50 g mandelmjöl
1 dl finriven parmesan

Kanderade körsbärstomater
400 g körsbärstomater
0.5 msk olja
2 msk vitt vin eller vit balsamvinäger
3 nypor salt
2 msk brunt socker

GÖR SÅ HÄR

1. Sparriskrämen: (spara två hela till serveringen) Ansa sparrisen genom att bryta av dem vid roten. Vicka fram och tillbaka längst ner på stängeln och sparrisen bryts naturligt där den börjar bli stabbig och hård.

2. Förbered ett isbad eller i alla fall iskallt vatten. Dela sparrisen i två tre bitar och sjud den några minuter i saltat vatten. Ta upp och kyl direkt.

3. Rosta mandelmjölet ljusbrunt i torr panna för att få den där goda nötiga smaken. Rosta på medelvärme och rör nästan hela tiden. Det doftar gott när det börjar bli färdigt. Se upp så att du inte bränner det. Salta lätt medan det är varmt.

4. Pressa citronsaft. Skala och finriv vitlök. Finriv parmesan.

5. Mixa sparrisbitarna med lite olja, citronsaft och salt. Tillsätt creme fraiche och vitlök och mixa igen till en slät kräm. Tillsätt parmesan och mandelmjöl och mixa. Smaka av och korrigera. Låt mogna. Kan göras i förväg men låt krämen

få rumstemperatur vid servering.

6 Tomaterna: Tillaga dessa strax före servering så att tomaterna hinner svalna men sirapen går att ringla över salladen.
Fräs tomaterna i olja tills skinnet börjar spricka lätt.

7 Tillsätt vin och socker. Låt sockret smälta. Rör försiktigt och låt vätskan koka in tills den tjocknar och blir sirapsaktig. Salta.

8 Servering: Se till att ingredienserna är rumstempererade. Låt burratan ligga i sin vätska medan den får rumstemperatur annars torkar den och ostens yttre blir segt.
Rätten kan antingen serveras i portioner eller som en sallad till många på ett stort fat. Då passar de små ostarna bra (burratina el mini mozzarella).
Lägg upp krämen. Placera osten på krämen. Dekorera med tunnskivad sparris och ruccola. Dela de salta mandlarna och strö över. Fördela tomaterna och ringla sirapen över. Strö riven parmesan över.
Servera med bröd eller krutonger.