GENERELL

Burrata med prosciutto, mandarin, pinjenötter & kålchips

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Älskade burrata, denna ljuvliga mozzarella med krämigt, gräddigt inre. Delar med mig av denna goda rätt som kom till en dag av vad som fanns i kylen.

Jag älskar burrata och tänker att andra burrata-lovers säkert vill ha inspiration till nya kombos. Rätten jag gjorde var inget speciellt, jag tog bara vad jag råkade ha hemma och det blev väldigt gott.
Mängderna är ungefärliga eftersom det inte har stor betydelse. Hittar du inte svartkål går det lika bra med grönkål. Mandarinen kan ersättas av apelsin eller clementin.
Burrata finns i olika storlekar, 300 g tillhör de större, ca 1 hg per person är rikligt som förrätt. Det finns även burratina som är små, vilket man hör på namnet.
Osten måste ligga i sin förpackning, i vätskan, fram till servering, annars torkar den. Ta däremot fram den så den får rumstemperatur.
Här kommer länkar till Svartkål - en liten inspirationsguide samt en länk till Kålchips. Så här filear du citrus.
Fler recept med burrata: Burrata med kanderade tomater och sparriskrämSallad på solmogna tomater och mynta med burratinaBurrata med sparris, pinjenötter,

sultanrussin och rostade brödsmulorTips på enkel lyx med burrata eller buffelmozzarella

INGREDIENSER

300 g burrata
8-12 skivor prosciutto di parma (el liknande)
8 blad svartkålsblad
5-6 msk pinjenötter, rostade
2 mandariner eller liknande
  olja
  salt
Dressing
1 stycken mandarin, saften
3-4 msk mild olivolja
1 blad svartkål (frivilligt)
  (sherry)vinäger för avsmakning
  salt och nymalen svartpeppar

30

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram osten för rumstemperatur men låt den ligga i sin förpackning fram till servering.Värm ugnen till 125-150 grader.Skölj kålbladen och torka dem noggrant. Skär bort den grova mittnerven och lägg halvorna på en ugnspappersklädd plåt. Droppa (oliv)olja över bladen och salta. Vänd runt bladen och se till att alla ytor täcks. Lite olja räcker länge, bara att massera och vända och vrida. Ju noggrannare man är här desto krispigare blir chipsen. Överlappa inte bladen. Sätt åt sidan medan du gör resten.

2. Rosta pinjenötterna på medelvärme i torr panna tills det doftar gott och nötterna fått lite färg (håll ett öga på dem, bränner lätt).Filea mandarinerna (länken visar dig hur du gör). Pressa saften över och låt dem ligga i den så länge.

3. Dressing: Pressa saften från en mandarin (el likn frukt) i en skål. Vispa i olivoljan. Smaka av med (sherry)vinäger för lite syra samt salt och svartpeppar.Jag tog även ett blad av den färska svartkålen (inte ugnsrostad) som jag finhackade och blandade i för sin färg. Det blev vackert och gav lite extra att tugga på.

4. Sätt fram en större tallrik eller bricka med hushållspapper. Sätt in plåten med den preppade kålen i ugnen. Rosta bladen i ca 15 minuter och gör nu inget annat den här stunden. Passa noga för bladen bränner lätt och då smakar de beskt. De ska inte bli bruna utan mörkgröna och fjäderlätta när är de färdiga. Testa några gånger under rostningen. Ta ut de blad som är färdiga och lägg på hushållspappret. In med de andra igen. Upprepa.Tar det för lång tid, höj värmen.Kålchipsen blir otroligt goda om man lägger ner lite jobb på det här

momentet.

5 Servering: Dra isär osten i lagom stora bitar på varje tallrik. Drapera skinkan bredvid osten. Ringla dressingen runt om. Dekorera med pinjenötter och mandarinfiléer. Dra ett par tag med svartpepparkvarnen över rätten. Lägg på kålschipsen och servera direkt. Ligger chipsen i dressingen så mjuknar de snabbt.Servera resten av dressingen bredvid i en liten kanna.