

TOMATSALAT MED BURRATA

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 40 min.

2 burrataer

Alle de store tomater (i skiver)

Alle cherrytomaterne (i halve eller kvarte)

1 citron (halveret)

1 glas krydrede sorte oliven (udstenet)

1 løg (i helt tynde ringe)

1 stort bundt basilikum (plukket og strimlet)

Tjek, at du selv har: Flagesalt og sort peber.

1. Afdryp forsigtigt burrataerne i en si.
2. Skyl og klargør al grønt som angivet i ingredienslisten.
Udsten også olivenene, men gem olien.
3. Anret skiver af tomater på et stort fad, og fordel cherrytomater ovenpå.
4. Dryp saften af en ½-1 citron samt olivenolie fra glasset med oliven over tomaterne, og drys med flagesalt og friskkværnet sort peber. Top med løgringe, oliven og basilikum.
5. Anret burrataerne i rustikke brud henover midten af salaten, og giv det hele et dryp olie og et skud salt og peber igen inden servering.

Tip: Den nemmeste måde at udstene **hele oliven** på er ved at mase dem mellem tommel- og pegefinger og så fjerne stenen. Det bliver måske lidt rustikt, men det gør ikke noget for smagen.

