Nektarinsalat med burrata og spekeskinke

Ingredienser



♥ 5 nektariner
♥ 0,5 dl honning
♥ 65 g ruccolasalat
♥ 3 burrata (se tips)
♥ 200 g spekeskinke (se tips)
♥ 1 bunt fersk basilikum

Dressing:
♥ 0,5 dl god olivenolje
♥ 2 ss balsamicoeddik
♥ 0,5 ts tørket basilikum
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Rens nektarinene og skjær dem i båter. Ha dem i en stekepanne med honningen. Varm opp på middels varme til nektarinbåtene blir møre, blanke og lett karamelliserte.

Finn frem et serveringsfat. Dekk fatet med salatbladene.

Legg på burrataene, skjær i dem på toppen så de åpner seg opp, og dra litt i dem slik at den bløte kjernen kommer godt til syne.

Del skivene av spekeskinke i mindre biter, som deretter formes til små ruller, og dander dem og ferskenbitene på fatet mellom ostene.

Legg på noen basilikumblader.

Ringle over god olivenolje, balsamicoeddik og dryss over litt tørket basilkum.

Kvern over litt salt og pepper til slutt.

Tips

♥ Burrata er en italiensk ferskost som består av fast mozzarella som fylles med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte (fyllet kalles for "*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i saltet vann når du kjøper den. Forskjellen er altså at fersk mozzarella er fast tvers igjennom, mens burrata har den bløte kjernen.

♥ Du kan bruke hvilken som helst spekeskinke, men gjerne italiensk spekeskinke (*prosciutto crudo* slik som for eksempel *parmaskinke (prosciutto di Parma).*

♥ I stedet for å steke nektarinbåter i stekepanne sammen med honning, kan du dele hele nektariner på midten, pensle dem med litt olje og legge på grillen. Ringle i så fall over litt flytende honning etter at de er ferdiggrillet.

♥ Hvitløksbaguetter eller hjemmebakt **focaccia** og melonbåter er deilig tilbehør til denne salaten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nektarinsalat-med-burrata-og-spekeskinke