Toast med burrata og konfiterte tomater

Ingredienser



♥ 2 skiver brød (gjerne surdeigsbrød)
♥ 2 ss smør
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 burrata (se tips)
♥ 2 dl konfiterte tomater (hjemmelagde, se tips)
♥ 2 ss olivenolje (bruk oljen fra de konfiterte tomatene)
♥ 1 ts flaksalt
♥ 1 neve fersk basilikum

Fremgangsmåte

Smør brødskivene med smør på begge sider. Stek dem i stekepanne på middels varme, slik at de blir sprø og gylne på begge sider.

Skjær et hvitløksfedd på midten og gni snittsiden på hvert halve hvitløksfedd mot hver av toastene (dette gir et deilig hint av hvitløk).

Skjær forsiktig opp en burrata (det varierer litt hvor flytende innholdet inni burrataen er) og legg en halv ost på hver toastskive, slik at den bløte innsiden av osten vender oppover. Spre osten forsiktig utover toasten med en gaffel.

Legg på rikelig med konfiterte tomater og ta også med noe av den nydelige olivenoljen som tomatene ligger i.

Dryss over flaksalt og legg på noen blader fersk basilikum.

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. Jeg bruker her burrata på toasten, som jeg liker aller best, men det blir også veldig godt på toast å bruke skiver av vanlig mozzarella.

♥ **Konfiterte tomater:** Jeg bruker her hjemmelagde ovnsbakte cherrytomater som jeg legger på glass med hvitløk og olivenolje (kalles gjerne også for konfiterte tomater). Dette er noe jeg lager ganske ofte slik at jeg har det tilgjengelig i kjøleskapet. Se oppskrift på dette i innlegget **HER**.

♥ Bruker du små skiver av baguetter som du steker i stedet for store brødskiver, får du lekre bruschetta som egner seg veldig godt som fingermat. Se også **Bruschetta med cherrytomater og mozzarella** og **Toast med mozzarella og cherrytomater** hvor jeg har brukt vanlig mozzarella (ikke burrata) og friske cherrytomater.

♥ Toasten bør spises nylaget, mens den fortsatt er litt varm og sprø.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/toast-med-burrata-og-konfiterte-tomater