Kremet tomatpasta med burrata



Ingredienser

♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 3 ss olivenolje
♥ 100 g tomatpuré
♥ 400 g hermetiske cherrytomater (1 boks, se tips)
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 dl kremfløte
♥ 300 g pasta (feks casarecce, se tips)

Topping:
♥ 3 burrata (se tips)
♥ 3 ss olivenolje
♥ frisk basilikum
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finhakk løk og hvitløksfedd og ha i en stekepanne sammen med olivenolje.

Stek løken på middels varme i noen minutter til den blir blank og gyllen. Tilsett tomatpuré.

Stek videre i et par minutter og tilsett så hermetiske cherrytomater og hvitvinseddik. Krydre med kvernet salt og pepper.

La tomatsausen småkoke i et par minutter før du tilsetter kremfløten.

Kok pastaen i godt saltet vann som anvist på pakningen. Rett før pastaen er *al dente*, løftes den over i pannen med tomatsausen. La pastaen koke ferdig i tomatsausen de siste par minuttene. Juster eventuelt tykkelsen på tomatsausen ved å tilsette litt av pastavannet (se tips). Smak om sausen trenger litt mer hvitvinseddik, salt eller pepper (og eventuelt en klype chiliflak hvis du liker det).

Ha den varme tomatpastaen over i pastaskåler. Legg på en burrata som du drar åpen, slik at den bløte kjernen åpenbarer seg. Drypp over olivenolje og kvern over litt ekstra salt og pepper. Pynt med frisk basilikum.

Tips

♥ Jeg har her som sagt brukt pastatypen som kalles **Casarecce**. Det går helt fint å bruke andre varianter pasta.

♥ Hermetiske cherrytomater gir ekstra søt og god tomatsmak på sausen.

♥ Ved å koke pastaen i tomatsausen de siste par minuttene, får pastaen ekstra god smak og sausen fester seg bedre til pastaen. Husk alltid å spare på vannet som pastaen er kokt i slik at du kan justere tykkelsen på tomatsausen med pastavann etter behov. Siden det er stivelse i pastavannet fra kokingen av pastaen, vil pastavannet bidra til at sausen får bedre konsistens enn om du sper den ut med bare vann.

♥ **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. Jeg er så glad i ost og bruker 1 hel burrata per porsjon, men en halv burrata per porsjon går også fint. □□

♥ Dersom du ikke har burrata, kan du bruke vanlig fersk mozzarella som rives opp i mindre biter med hendene og blandes med pastaen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-tomatpasta-med-burrata