Olivendipp med burrata



Ingredienser

- ♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
- ♥ 4 fedd hvitløk
- ♥ 600 g oliven (uten stener)
- ♥ 200 g kremost
- ♥ 2 Burrata
- ♥ 2 ss extra virgin olivenolje
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Ha olivenolje og pressede hvitløksfedd i en panne. Varm opp på middels varme.

Finn frem oliven, gjerne i litt ulike varianter. Skjær oliven i mindre biter. Ha disse i pannen og vend om. La det hele varmes sammen i et par minutter til slik at hvitløksoljen får gitt smak på olivenene.

Smør kremost på et middels stort serveringsfat eller tallerken.

Legg olivenene oppå kremosten.

Legg på Burrata og riv ostene åpne slik at den bløte, kremete kjernen åpenbarer seg.

Ringle over litt god olivenolje og kvern over litt salt og pepper. Pynt med frisk basilikum.

Serveres med loff eller kjeks og noe sprudlende i glasset. □□

Tips

♥ Bruk helst oliven av god kvalitet som kjøpes i løsvekt.

♥ **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 lettsaltet vann når du kjøper den.

♥ Jeg brukte her tynne, sprø, italienske kjeks (*Linguette* fra Piemonte), men det er også veldig godt med smørstekte baguetteskiver til denne olivenretten.

♥ Se også **Burrata med tomat og oliven** og flere oppskrifter med Burrata **HER**.

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

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