Ovnsbakt gresskar med burrata

Ingredienser



Ovnsbakt gresskar:
♥ 1 gresskar (se tips)
♥ 3 ss olivenolje
♥ frisk timian
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 3 Burrata (se tips)

Topping:
♥ 0,5 dl solsikkekjerner
♥ 1 dl gresskarkjerner
♥ 1 ss smør
♥ 2 ss honning

Fremgangsmåte

Ovnsbakt gresskar:
Skjær gresskaret i skiver, fjern innmaten og skrell bort skallet.

Legg gresskarskivene på en bakepapirdekket stekeplate. Ringle over olivenolje, fordel over frisk timian og kvern over salt og pepper.

Bakes i ovnen på midterste rille ved 200°C i 20–30 minutter.

Topping:
Mens gresskar er i ovnen, kan du tilberede toppingen: Ha solsikkekjerner og gresskarkjerner i

en stekepanne sammen med smør og honning. Stek på middels varme til kjernene blir gylne og sprø.

Servering:
Legg Burrata-ostene på en serveringstallerken. Riv dem fra hverandre slik at osten dekker tallerkenen. Legg de ovnsbakte gresskarskivene oppå osten.

Dryss over de smør- og honningstekte kjernene som topping. Kvern eventuelt over litt ekstra salt og pepper.

Tips

♥ Jeg bruke her et middels stort gresskar (Hakkaido, men flaskegresskar (Butternut) kan også brukes).

♥ **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. Små versjoner av Burrata kalles Burratine. Se flere oppskrifter med Burrata **HER**.

♥ Solsikkekjerner og gresskarkjerner kan byttes ut med for eksempel valnøtter, hasselnøtter eller pinjekjerner.

♥ Serveres nylaget.

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

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