

# Tomatsallad med burrata

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 40 min.

## 2 st burrata

**Alla stora tomater** (i skivor)

**Alla körsbärstomater** (halverade eller i kvartar)

**1 citron** (halverad)

**1 burk kryddade svarta oliver** (urkärnade)

**1 lök** (i tunna ringar)

**1 stort knippe basilika** (plockad och strimlad)

**Dessutom:** havssalt och svartpeppar

1. Låt burratan rinna av i en sil eller durkslag.
2. Skölj och gör i ordning alla grönsaker enligt ingredienslistan. Urkärna oliverna men spara oljan.
3. Lägg upp skivad tomat på ett serveringsfat och fördela körsbärstomater ovanpå.
4. Pressa saften av ½-1 citron över tomaterna och ringla över olivoljan från olivburken. Strö över havssalt och färskmalen svartpeppar. Toppa med lökringar, oliver och basilika.
5. Bryt burratan direkt över salladen. Ringla över lite extra olivolja och strö över en nypa salt och peppar innan servering.

**Tips:** Det enklaste sättet att kärna ur oliver på är att trycka dem mellan tummen och pekfingeret, och på så vis pressa ut kärnan. Det blir kanske lite rustika, men det påverkar inte smaken!



ÅRSTIDERNA