



UGNSROSTADE JORDGUBBAR med honung och burrata på grillat levainbröd



En fräsch och lyxig twist på en sommarklassiker. Honungens sötma möter vinägersns syra, krämig burrata och krispigt grillat bröd – perfekt som förrätt eller lätt lunch.

Ingredienser

4 PORTIONER som förrätt /
2 PORTIONER som lätt lunch

250 g färska jordgubbar
1 msk honung
2 tsk sherryvinäger
1 citron, zest
1 nypa flingsalt
2 st burrata (à ca 125–150 g)
4 skivor surdegsbröd
Olivolja
Färsk basilika
Nymald svartpeppar

Gör så här:

- Sätt ugnen på 200 °C.
- Halvera hälften av jordgubbarna och lägg dem tillsammans med resten i en liten ugnform.
- Ringla över honung, sherryvinäger, finrivet citronskal och en nypa salt.
- Rosta i 15–20 minuter tills jordgubbarna är mjuka och saftiga. Låt svalna något.
- Pensla brödsnivorna med olivolja och grilla i grillpanna eller på utegrill tills de får färg och yta.
- Lägg brödsnivorna på ett fat. Dela burrata på hälften och lägg på bröden. Fördela jordgubbarna ovanpå och ringla över lite av vätskan från ugnformen.
- Toppa med färsk basilika, nymald svartpeppar och eventuellt några droppar extra honung.