



BRUSCHETTA med ljummen tomatröra och burrata

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Skär lök och vitlök så smått du kan och svetta i olivoljan på medelvärme i en stekpanna ca 5 min. Tillsätt tomatpurén och låt den steka med några minuter. Tillsätt rödvinet och balsamvinägern och låt det koka ner tills nästan inget återstår.
2. Skär tomaterna i mindre bitar och hacka upp merparten av basilikan. Blanda ner i stekpannan och rör runt. Låt gå på medelvärme i någon minut och dra därefter av från plattan. Smaka upp med salt.
3. Stek bröden i olivolja på båda sidorna tills de blir gyllene och krispiga.

Toppa det stekta brödet med tomatröran och toppa med en burrata och lite nymald svartpeppar om du har.



VINTIPS!

Till denna rätt vill jag tipsa om Enzo Bartoli - en riktig favorit, speciellt under sommartid.

Artikelnr: 76513 • Pris: 99 kr • Volym: 750 ml
Alkoholhalt: 13%

Beställningsvara på Systembolaget.

INGREDIENSER:

(receptet är för 2 personer)

- 2 skivor bra surdegsbröd (levain)
- 2 st schalottenlökar
- 3 msk olivolja
- 1 msk tomatpuré
- 10-15 st små körsbärstomater av bra kvalitet (Romantica eller liknande)
- 1 vitlöksklyfta
- 1 kruka basilika
- 1 dl rödvin
- 1,5 msk balsamvinäger
- 2 st burrata eller burratina



FLER RECEPT HITTAR DU PÅ:
[www.smartsenior.se/
fredagstipset](http://www.smartsenior.se/fredagstipset)