

## **Burrata med kanderade tomater och sparriskräm**

### **Salladen**

400 g burrata eller buffelmozzarella (mindre mängd om det är förrätt)  
25 g rucola  
1 näve rostade salta mandlar  
2 st sparade sparrisar  
0.5 dl riven parmesan  
4 st bröd eller krutonger att servera till

### **Sparris- och mandelkräm**

200 g grön sparris (spara 2 stänglar till dekoration)  
1 msk rapsolja  
1 msk citronsaft  
1 tsk salt  
1.5 dl creme fraiche (ej lätt)  
1 krm finriven vitlök  
50 g mandelmjöl  
1 dl finriven parmesan

### **Kanderade körsbärstomater**

400 g körsbärstomater  
0.5 msk olja  
2 msk vitt vin eller vit balsamvinäger  
3 nypor salt  
2 msk brunt socker