



SALLAD

Sallad på solmogna tomater och mynta med burratina

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Solmogna tomater smakar verkligen sommar och utan krusiduller är de som bäst. Fräschaste tillbehöret till godsakerna från grillen. Välj själv om du vill ha en liten burratina eller boll mozzarella till eller inte. Gott med bröd till.

Du får anpassa mängden efter vad som serveras till måltiden, om tomaterna serveras som en sallad eller bara som ett tillbehör.

INGREDIENSER

Vinägrett

- 0.5 dl rödvinsvinäger
- 0.5 dl olivolja, mild
- 2 nypor salt
- 2 nypor nymalen svartpeppar

Sallad

- 0.5 st rödlök, tunt skivad



750 g blandade fina tomater
1.5 dl myntablåd, hackade (spara hela blad till dekoration)
4 st burratina (små burrata) el. 2 st burrata el. buffelmozzarella)
1 skål flingsalt till servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram burratina eller mozzarellan i rumstemperatur. Öppna inte förpackningarna. Tomaterna är förhoppningsvis redan i rummet, inte kylan. Skaka eller vispa vinägretten - vinäger, olja, salt och peppar. Smaka av. Rör ner rödlöken. Låt stå medan du skär tomaterna, så som du tycker blir vackert.
- 2** Blanda tomaterna med vinägretten. Låt dra en kvart.
- 3** Vänd ner den hackade myntan och lägg upp på ett fat eller i en skål. Lägg på färskosten, delad i bitar om det är stora bollar. Dekorera med hela myntablåd och några tag med pepparkvarnen.