



Mama  
Brown

# Månedens opskrift (Til 2 personer - Tid: 1 time)

## *Pasta med bagte tomater og burrata*



Maj 2023

### Ingredienser

500 g små tomater  
(flerfarvede)  
400 gr spaghetti  
1 hvidt løg  
1 helt hvidløg  
2 stk. burrata  
God olivenolie  
Frisk basilikum  
Salt og peber  
1 brød/baguette

Skyl tomaterne, skær hvidløget midt over og læg i et ovnfast fad. Skær også løg midt over og slice i skiver - som du også kommer i fadet. Giv det hele et godt skvæt olivenolie og bag i 20 minutter ved 180 grader varmluft.

Salt kogevandet til pastaen godt - og kog den al dente. Når pastaen er klar, gemmer du 1 dl af kogevandet, og kommer pastaen tilbage i gryden, når resten er hældt fra. Kom endnu et godt skvæt olivenolie i gryden, sammen med de ovnbagte tomater, og hvidløgsfed, som du har skubbet ud af skallerne. Giv det hele godt med friskkværnet peber; det smager fantastisk til retten - og dine bobler.

Anret i 2 dybe tallerkener, fordel 1 burrata på toppen af hver, og drys med friske basilikumblade. Nyd retten til et godt stykke brød/baguette og citronsmør.

Tip: Ryst 2,5 dl fløde og 0,5 dl kærnemælk med 1 tsk salt, skallen fra 1 usprøjtet citron og lidt friskkværnet peber i et lukket sylteglas, til du får citronsmør. (Du kan også bruge en elpisker).

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på [mamabrown.dk](https://mamabrown.dk)

# champagneforall

BUBBLES MATTER