

Sommersalat med burrata og tomatmayonnaise



2 personer



30 minutter



Juni 2024

Ingredienser:

- 1 stk burrata
- 200 gr nye, små kartofler
- 100 gr grønne asparges
- 1 fennikel
- bredbladet persille
- dild
- salt/peber
- Tomatmayonnaise:
- 4 spsk mayonnaise
- 1 spsk tomatpasta
- 1 tsk sennep
- 1 tsk paprika
- salt/peber

Tilbehør:

En god baguette eller et andet lækkert brød

Start med at røre din tomatmayonnaise og stil den på køl. Jeg kom min i en sprøjtepose, så den var nemmere at anrette. Skyl alle grøntsagerne. Kog kartoflerne med lidt salt, til de er møre. Skind skal blive på. Lad dem køle af og halvér dem. Knæk ender af de grønne asparges og skær dem i 2 cm stykker. Halvér fennikel, hvorefter du slicer fine, tynde skiver af begge halve. Både grønne asparges og fennikel skal være rå.

Anret med kartoflerne nederst, dernæst fennikel, så bredbladet persille og dild - og til sidst tomatmayonnaise og burrata.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk