



Burrata med rogn på smørstegt brød



2 personer



15 minutter



Februar 2025

Ingredienser:

- 50 gr stenbiderrogn, ørredrogn eller löjrom
- 2 stk burrata
- 2 stykker godt brød
- 25 gr smør
- purløg
- dild
- salt/peber
- piment d'espelette (valgfrit)

Skyl krydderurter, hak purløg fint og pluk dild i små buketter. Tag burrata forsigtigt ud af beholderen, så den ikke brister. Rist nu brødet på panden i smør, salt, peber og evt. et pift piment d'espelette.

Anret: Fordel brød på en tallerken og anret burrata forsigtigt ovenpå. Drys med rogn, purløg, dild og salt/peber.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

