Bruschettasalat med burrata

Opskrift til 4 som tilbehør, 2 som hovedret

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- brød croutoner (2 skiver franskbrød + lidt olie, salt og peber)
- 15 cherrytomater
- 1 nektarin eller fersken
- 15 jordbær
- 1/4 rødløg
- 1 god håndfuld basilikum
- 1 kugle burrata (eller 2)
- 1 pakke serranoskinke (60-80 g)
- lidt olie til toppen
- (flage)salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at lave dine croutoner: skær brødet i mindre stykker. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie over og drys med salt og peber. Bag ved 180 grader varmluft i 15 minutters tid, til de er sprøde.
2. Imens kan du skylle og snitte grøntsager.
3. Kom cherrytomater i halve, nektarinskiver, jordbær i skiver og rødløgsskiver på et fad
4. Kom en god håndfuld basilikum over og fold lidt skinke sammen, som ligges rundt omkring i "bunker".
5. Læg den drænede burratakugle i midten
6. Kom de sprøde croutoner over og hæld lidt olie, salt og peber over