

Figen carpaccio

Opskrift til 2

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 4 friske figer
- 1 håndfuld rucola
- 10 cherrytomater
- 1 kugle burrata
- 1 spsk. olivenolie
- lidt salt og peber
- 2 spsk. pinjekerner
- 2 spsk. balsamicoglance eller dadelsirup

Sådan gør du

1. Skræl figerne og mos dem godt ud på en tallerken.
2. Skyl lidt rucola og cherrytomater, dup rucola tørt og halver tomaterne. Kom begge dele over figerne.
3. Dræn burrata og kom over.
4. Rist pinjekerner på en tør pande og kom dem over
5. Hæld lidt olie, salt, peber og glace / sirup over og nyd