

Tomatcarpaccio med marinerede bær og burrata ost



 15 min.  184 kcal  SteviaSweet Flydende

Fremgangsmåde

Bland ingredienserne til marinaden sammen. Læg bærrene ned i en flad skål eller på en dyb tallerken. Hæld marinaden henover og lad bærrene trække i 10 minutter.

Skær tomaterne i tynde skiver og anret dem på et serveringsfad. Smag til med havsalt og peber. Kom bærblendingen ovenpå tomaterne. Fordel til sidst burrata osten i små stykker ovenpå. Pynt med friske basilikumblade lige inden servering.

Ingredienser til 4 portioner

4	modne tomater
125 g	burrata ost
150 g	bær (f.eks. hindbær, ribs, blåbær eller brombær)

Marinade

1 spsk	hvidvinseddike
3 spsk	olivenolie
10 dråber	SteviaSweet Flydende
1 tsk	citronsaft
1/2 tsk	revet citronskal

Til servering

	frisk basilikum
	havsalt
	sort peber

Næringsværdi per portion

184	kcal
773	kJ
7	Protein i g
7	Kulhydrater i g
14	Fedt i g