



Caprese i italiensk-sydamerikansk FUSION style

- med med Kikkoman Ponzu, TABASCO® Chipotle -

Caprese – Italiensk klassisk antipasti och en självklarhet på de flesta italienska restaurangers menyer. Vår variant har smaker med influenser från Sydamerika men även en del från Asien, såsom ponzu, chipotle och mynta. Burrata tempereras och dressas med lime, olja och chipotle, vindruvor och gröna tomater som skärs i bitar och används med mynta, ponzu och honung till en sötsyrlig salsa. Anrättningen toppas med frasigt puffat ris. Rätten lämpar sig väl som en för- eller mellanrätt. Även gott som tillbehör till fisk, skaldjur eller ljust kött.

RECEPT

BURRATA

- 10 st Burrata
- 50 g Olivolja
- 25 g Limejuice
- 25 g Honung
- 25 g TABASCO® Chipotle
- Salt
- Nymalen svartpeppar

Tillagning burrata

1. Temperera burratan i 1 tim innan servering.
2. Vispa olja, lime, honung, TABASCO® Chipotle och smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
3. Snitta burratan i tallriken och häll över dressingen.

VINDRUVOR & GRÖN TOMAT

- 200 g Gröna vindruvor – delade och urkärnade
- 200 g Gröna tomater – urkärnade och skurna i tärningar
- 100 g Schalottenlök – skalad och finskuren
- 20 g Mynta – repad och hackad
- 50 g Olivolja
- 50 g Kikkoman Ponzu
- 25 g Honung
- Salt
- Nymalen svartpeppar

Tillagning vindruvor & grön tomat

1. Blanda alla ingredienser.
2. Smaka av med salt och svartpeppar

PUFFAT RIS

- 100 g Jasminris
- 1 kg Fritösolja
- Salt
- Socker

Tillagning puffat ris

1. Smält smöret och tillsätt löken.
2. Koka löken mjuk i smöret
3. Blanda sedan alla ingredienser ordentligt i en kastrull.
4. Smaka av med nymalen svartpeppar, TABASCO® Buffalo Style och eventuellt mer Kikkoman Original soja