

# Regnbågssallad med burrata och basilikaolja.

Sommarfester, grillfester och avslutningar står för dörren. Det sägs ju att man ska äta en regnbåge av färgglad mat vid varje måltid och visst gäller det även vid festigare tillfällen! Den här matiga regnbågssalladen med burrata och basilikaolja passar perfekt att servera på en buffé, till grillat eller varför inte som en god och färgsprakande förrätt?

Den krämiga burratan blir en härlig kontrast till alla grönsaker och frukter, och har du inte provat burrata (gräddfyllt mozzarella) än, så är det ett bra tillfälle! Salladen passar fint att äta precis som den är, men du kan även servera grillad fisk eller skaldjur till. Det blir magiskt gott!

Just nu är jag helt kär i basilika, det mesta blir faktiskt så mycket godare om man piffar upp det med just basilika. Om ett litet tag hoppas jag kunna ställa ut mina basilikaplantor och förhoppningsvis kommer jag kunna skörda massor av basilika sommaren lång. Hur underbart som helst! Basilikaoljan jag har gjort i dag är otroligt god att doppa bröd i eller ha på sallader. Basilikaolja höjer verkligen många maträtter!



45 MIN

Sallader

## Regnbågssallad

Ingredienser:

400 g rödbetor  
Olja  
Salt  
200 g tomat  
3 port kokt quinoa  
200 g gulbetor  
2 nektariner  
2 dl färska blåbär  
65 g blandad bladsallad  
2 förpackningar burrata

**Gör så här:**

1. Skala rödbetorna och skär dem i klyftor. Ringla över olja och strö över salt.
2. Ugnsbaka i 200°C i cirka 25 minuter eller tills de mjuknat men fortfarande har tuggmotstånd. Lägg i tomaterna när det är cirka 10 minuter kvar.
3. Koka quinoan enligt anvisningarna på paketet. Låt svalna.
4. Skala och skiva de gula betorna tunt. Skär nektarinerna i klyftor.
5. Lägg upp kokt quinoa, rödbetor, tomat, skivade gulbetor, nektariner, blåbär och sallad på ett fat.
6. Lägg på burratan sist.

## Basilikaolja

**Ingredienser:**

2 krukor färsk basilika  
1/2 citron  
1/2 dl olivolja  
Salt och svartpeppar

**Gör så här:**

1. Mixa 1 1/2 kruka basilika tillsammans med citron, olja, salt och svartpeppar till en slät basilikaolja.

## Till servering

**Ingredienser:**

Mjukt bröd  
1/2 kruk basilikabladd

**Gör så här:**

1. Fördela de basilikabladd du inte använde till basilikaoljan över salladen.
2. Ringla över rikligt med basilikaolja över salladen och burratan.
3. Skär upp bröd i skivor, stek eller grilla lätt. Servera direkt tillsammans med salladen!

## Bubbel till regnsbågssallad med burrata och basilikaolja:



Spara i lista

## True Colours Cava

Systembolagsnummer: 78045

99,00 kr

---

Dagens recept med regnbågssallad, burrata och basilikaolja passar otroligt bra till ett glas True Colours Cava, där 1 kr av varje såld flaska doneras till insamlingsstiftelsen Regnbågsfonden!

### Se också



### Möt Martin "Miss Inga" Johansson - nu även designer.

Kreativ chef på restaurangkoncernen Familjen Ahlbom, dragshowstjärna, komiker, sångare och nu aktuell som designer av sommarens Ltd ed av True Colours Cava.

[Läs mer](#)

---





### Skördesallad på säsongens rotsaker.

En sallad på bland annat sötpotatis, zucchini, rödbetor och nektariner. Toppa med knapriga pistagenötter och en dressing av dadlar, basilika och vitlök.

[Läs mer](#)

---



### Asiatisk kycklingsallad med jordnötsdressing.

Recept på en smakrik kycklingsallad med smak av ingefära, chili och jordnötter.

[Läs mer](#)

---



Sallad med halstråd, sesampanerad lax, avokadokräm och rökt majonnäs.

Linnéa har skapat en tre-rättersmeny för alla stunder då något eller någon finns att fira.

**Läs mer**

---

Utskrift