KIKKOMAN

Langtidsbagte cherrytomater i sojamarinade med burrata og urtepesto

INGREDIENSER

4 Portioner

550 g	cherrytomater, gerne forskellige sorter
2 spsk.	smagsneutral olie
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	honning
2 spsk.	sød chilisauce
1 spsk.	hoisin sauce
1	fed hvidløg
1	skalotteløg
1	burrata ost

Urtepesto:

1 bundt	koriander
1 bundt	mynte
1 bundt	persille
50 g	cashewnødder
0,5 dl	sesamolie
	Skal og saft af ½ øko lime
	Salt og peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 spsk. smagsneutral olie - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **3 spsk.** honning - **2 spsk.** sød chilisauce - **1 spsk.** hoisin sauce - **1** fed hvidløg - **1** skalotteløg - **550 g** cherrytomater, gerne forskellige sorter
Sæt ovnen på 120 grader varmluft.

Hak hvidløg og skalotteløg meget fint for eksempel i en minihakker, og bland med de øvrige ingredienser til marinaden. Hæld over tomaterne, og vend godt rundt. Bag i ovnen i 2-3 timer, eller til de er gennemstegte og bløde.

Step 2

1 bundt koriander - **1 bundt** mynte - **1 spsk.** persille - **50 g** cashewnødder - **0,5 dl** sesamolie - Skal og saft af ½ øko lime - Salt og peber
Kom alle ingredienserne til urtepestoen op i en blender og kør. Tilsæt evt. lidt vand, hvis den bliver for tør.

Step 3

1 burrata
Tag tomaterne ud af ovnen, og server med burrata og urtepesto.