



AFTENSMAD

Caprese salat

29. august 2011
af Julie Hey
Foto: Bjørn Jakobsen

En skøn caprese salat med farverige cherrytomater i stedet for bøftomater. Og prøv at få fat i bøffelmælksmozzarella! Når du først har smagt den, bliver det svært at »nøjes« med den gængse...

Caprese salat (Tid: 15 minuti)

Den klassiske tomatsalat pyntes med basilikum, men den kraftigt smagende krydderurt tager lidt fra bøffelmælksmozzarellaen, så her er brugt lidt rucola i stedet.

TIP

Skift evt. din olivenolie ud med basilikums-olivenolie fra Monini. Fås i større supermarkeder for ca. 43 kr. for 250 ml.

Ingredienser Fremgangsmåde 500 g cherrytomater God olivenolie Kvæmet peber 1 rødløg 50 g rucola 50 g pinjekerner 250 g mozzarella, gerne Buffalo Evt. italiensk brød Skyl tomaterne, halver dem og vend i olivenolie og peber. Pil rødløget, skær enderne af, halver det og skær det i tynde både. Skyl rucolaen og afdryp.

Rist pinjekernerne på en tør pande i et par min. og hak dem groft.

Anret tomaterne, mozzarella i grove stykker, rucola og rødløg og drys med ristede pinjekerner.

Server evt. lidt godt brød til.

Prøv også en græsk salat!

Her får du 6 opskrifter, så du kan sammensætte din egen lækre italienske gæstemenu!

Oliventapenade og tapenadesnegle Zuppa Minestrone Insalata Caprese Pizza Carciofi Tagliatelle con Pollo Fungi Vitello Tonnato di Luxe

SALAT
