

MOZZARELLASALAT MED SOLKYSSEDE TOMATER

Ingredienser til 4 pers.

140g. Solkyssede tomater
drænet vægt -gem olien.
25g frisk basilikum
25g bredbladet persille
1 spsk kapers -skyllede
1 spsk balsamico eddike
1 fed hvidløg
evt. Mere olie og lidt peber

Blandet salat f.eks. Egeblads-
salat, babyspinat, rucola m.v.

2 stk. bøffel mozzarella



Sådan gør du

- 1 Kom solkyssede tomater, basilikum, persille, kapers, balsamico og hvidløg i en blender. Tilsæt olien fra de solkyssede tomater, og suppler om nødvendigt med mere olivenolie. Blend til det er glat, og tilsæt evt. peber efter behov.
- 2 Skyl salaten godt, og slyng den.
- 3 Fordel salaten på et fad eller portions tallerkner.
- 4 Skær mozzarellaen i skiver og læg den oven på salaten.
- 5 Fordel tomatmarinaden ovenpå osten, og server straks, med et stykke godt brød.



GOD FORNØJELSE