Tomatsalat med ricotta- og basilikumkrem



Ingredienser

♥ 1 kg solmodne tomater
♥ 200 g cherrytomater
♥ 1 neve basilikumblader
♥ kvernet salt og pepper

Dressing:
♥ 0,5 dl god olivenolje
♥ 1 ss balsamicoeddik
♥ 2 fedd hvitløk (se tips)
♥ 1 ss balsamico glace

Ricotta- og basilikumkrem:
♥ 200 g ricotta (se tips)
♥ 1 neve basilikumblader
♥ kvernet salt

Fremgangsmåte

Skjær de store tomatene i skiver og dander dem utover et fat. Del cherrytomatene på midten og legg også disse på fatet.

Legg på noen basilikumblader. Kvern over salt og pepper.

Til dressingen blandes olivenolje med balsamicoeddik og pressede hvitløksfedd. Bruk en teskje til å dryppe dressingen over tomatene. Ha også over litt av den søte balsamico glacen.

Til ricotta- og basilikumkremen has ricotta og basilikumblader i en liten food processor. Kjør dette sammen til en krem. Smak til med litt kvernet salt.

Fordel basilikumkremen på tomatsalaten i store klatter.

Tips

♥ Smaken på tomatsalaten avhenger helt av kvaliteten på tomatene du bruker. Velg søte, smakfulle tomater, som du absolutt også finner i helt vanlige matbutikker. Vil du bruke heirloom-tomater, fås de gjerne kjøpt i litt mer eksklusive matbutikker (jeg kjøper tomatene f eks hos Gutta på Haugen og Maschmanns matmarked i Oslo) og du kan benytte anledningen når det er Bondens marked.

♥ Til dressingen er det lurt å presse hvitløksfeddene med hvitløkspresse i stedet for å finhakke feddene, slik at hvitløksmosen fordeler seg jevnt i oljen. Du unngår dermed hele biter av rå hvitløk, som kan gi for markant hvitløkssmak. Jeg er veldig glad i hvitløk, men det er bare å redusere mengden til 1 fedd eller droppe hvitløken helt dersom du ikke liker rå hvitløk.

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Den har i utgangspunktet kornete konsistens, men blir fløyelsmyk i konsistensen når den piskes opp. Se for eksempel også **Toast med pisket ricotta, honning og nøtter**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tomatsalat-med-ricotta-og-basilikumkrem