Antipastisalat

Ingredienser



♥ 1 romanosalat
♥ 250 g cherrytomater
♥ 0,5 rødløk
♥ 100 g marinerte artisjokker
♥ 100 g oliven
♥ 100 g pepperoni
♥ 100 g italiensk salami (se tips)
♥ 200 g provolone (italiensk ost, se tips)
♥ 300 g mozzarella-kuler
♥ 100 g parmesan
♥ 100 g friggitelli (milde, hermetiske chili, se tips)
♥ 1 bunt fersk basilikum

Italiensk dressing:
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 3 ss rødvinseddik
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts honning
♥ 1 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 2 ss majones
♥ 0,5 dl revet parmesan

Fremgangsmåte

Italiensk dressing:
Start gjerne med å blande sammen ingrediensene til den italienske dressingen.

Visp sammen olivenolje, rødvinseddik, presset sitronsaft, honning og presset hvitløksfedd. Tilsett tørkede urter. Ha så i majones og revet parmesan.

Visp det sammen til en kremet dressing.

Antipasto-salat:
Skyll salaten og skjær bladene i mindre biter. Fordel salaten utover et stort, vidt fat.

Ha over godt med dressing (det du ikke bruker i salaten, serveres ved siden av).

Finn frem de øvrige ingrediensene du vil bruke i salaten. Del de ulike tingene opp i mindre biter: cherrytomater deles på midten og rødløk grovhakkes, skiver av pepperoni og salami deles i fire, provolone-osten deles i terninger, parmesanen grovrives (jeg bruker her hele mozzarella-kuler, oliven, artisjokker og pepperoncini, men disse kan også deles i mindre biter hvis du ønsker det).

Legg de ulike ingrediensene oppå salaten.

En Antipasta Salad serveres ofte på denne dekorative måten, slik at de ulike ingrediensene er godt synlige på toppen av salaten.

Server resten av den italienske dressingen og godt brød ved siden av.

Tips

Ingredienslisten til denne salaten er kun veiledende, både når det gjelder type ingrediens og mengde. Ingredienser du ikke får tak i, kan bare sløyfes eller byttes ut med noe annet.

♥ Du kan for eksempel supplere med rød og gul paprika.

♥ Italiensk salami kan byttes ut eller suppleres med prosciutto (italiensk skinke).

♥ Har du ikke små mozzarella-kuler, kan du bruke fersk mozzarella i ordinær størrelse som du river i mindre biter.

♥ Provolone er en populær og veldig god italiensk gulost. Finnes i matbutikker med ostedisk og godt utvalg oster. Finner du ikke Provolone, kan du bruke annen

smakfull gulost eller øke mengden parmesan som du da skjærer i terninger i stedet for å rive den.

♥ Jeg bruker her ferskrevet parmesan i salaten og ferdigkjøpt, finrevet parmesan i dressingen.

♥ Friggitelli (i USA ofte kalt for pepperoncini, mens det samme navnet i Italia henspeiler på chili som er sterkere på smak) er milde, lysegrønne, italienske chili som gjerne kjøpes hermetiske på glass. Jeg fikk ikke tak i dette og brukte derfor i stedet en lignende spansk variant som kalles Guindillas. Du kan alternativt bruke jalapeños på glass, som er langt enklere å få tak i.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/antipastisalat