Caprese med jordbær og mozzarella

Ingredienser



♥ 500 g søte jordbær
♥ 350 g småtomater
♥ 3 mozzarella (à 125 gram hver, se tips)
♥ 1 neve friske basilikumblader
♥ 2 ss extra virgin olivenolje
♥ 1 ss balsamico glaze (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og skjær dem og småtomatene i mindre biter.

Skjær mozzarella i skiver.

Legg jordbær, småtomater og mozzarellaskivene på et serveringsfat.

Dander med frisk basilikum (bruk enten hele basilikumblader eller klipp bladene i strimler, som jeg har gjort her).

Ringle over god olivenolje og balsamico glaze. Kvern over salt og pepper.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Bruk søte jordbær (helst norske) og søte, smakfulle tomater.

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake. Den beste smaken får du om du bruker mozzarella laget av bøffelmelk. Det går imidlertid også helt fint å bruke mozzarella som er laget med kumelk.

♥ Viktig at du bruker olivenolje av god kvalitet.

? Crema di balsamico (Balsamico glaze) er en søt, tyktflytende glaze laget på balsamicoeddik og fås kjøpt i de fleste velassorterte, norske matbutikkene. For hjemmelaget balsamico glaze, se oppskrift på **Redusert Balsamico**.

? For en annen vri på den **klassiske Capresesalaten**, se **Caprese med vannmelon og mozzarella**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/caprese-med-jordbaer-og-mozzarella