Toast med mozzarella og cherrytomater



Ingredienser

♥ 3 skiver brød (gjerne landbrød, se tips)
♥ 3 ss smør
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 3 mozzarella (à 125 g, helst bøffelmozzarella, se tips)
♥ 500 g søte cherrytomater
♥ 2 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss god balsamicoeddik
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Smør brødskivene med smør på begge sider. Stek dem i stekepanne på middels varme, slik at de blir sprø og gylne på begge sider.

Skjær et hvitløksfedd på midten og gni snittsiden på hvert halve hvitløksfedd mot hver av toastene (dette gir et deilig hint av hvitløk).

Skjær forsiktig opp mozzarella og legg på toastene. Jeg brukte her bøffelmozzarella som var nokså bløte inni, så jeg kunne spre osten utover med en gaffel. Dersom du har mozzarella som er fastere inni, skjærer du osten i skiver i stedet og legger på toastene.

Legg på rikelig med halve cherrytomater.

Ringle over god olivenolje, litt balsamicoeddik og kvern over salt og pepper.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Jeg har her brukt fersk mozzarella laget med bøffelmelk, som var nokså bløt inni. Fersk mozzarella fås også kjøpt laget med kumelk, og er da som regel fastere i kjernen og kan skjæres i skiver. Liker du skikkelig bløt mozzarella, kan du i stedet bruke burrata, som alltid har en bløt kjerne.

♥ Jeg brukte her et stort landbrød, men du kan lage deilig toast av alle typer brød.

♥ Bruk søte cherrytomater og selvfølgelig olivenolje og balsamicoeddik av god kvalitet!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/toast-med-mozzarella-og-cherrytomater