Insalata Tricolore



Ingredienser

♥ 6 tomater (gjerne store plommetomater, se tips)
♥ 5 avokado
♥ 3 mozzarella (à 125 gram hver, se tips)
♥ basilikumblader

Dressing:
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ flaksalt og kvernet pepper

Fremgangsmåte

Finn frem et stort serveringsfat.

Skjær tomatene i båter og legg på fatet. Skrell avokado og skjær dem i store terninger, som du legger innimellom tomatbåtene.

Riv mozzarella-ostene fra hverandre i store biter og fordel dem rundt omkring på fatet.

Dander med basilikumblader.

Ringle over rikelig med god olivenolje. Dryss over flaksalt og kvern over pepper.

Tips

♥ Bruk store, modne tomater, som har søt og god smak.

♥ 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. Jeg bruker her mozzarellakuler i ordinær størrelse (125 gram per kule).

♥ Salaten oppbevares kjølig frem til servering og bør serveres samme dag som den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/insalata-tricolore