Ovnsbakt Capresesalat



Ingredienser

Ovnsbakte tomater:
♥ 12 plommetomater
♥ 3 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss crema di balsamico (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Øvrige ingredienser:
♥ 3 mozzarella (à 125 gram hver, se tips)
♥ 2 ss extra virgin olivenolje
♥ 1 ss crema di balsamico (se tips)
♥ basilikumblader
♥ flaksalt og kvernet pepper

Fremgangsmåte

Ovnsbakte tomater:
Skjær tomatene i tykke skiver. Fjern den flytende tomatsaften inni tomatene. Legg tomatskivene tett i tett utover en bakepapirdekket stekeplate.

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

Bak tomatene midt i ovnen ved 135°C i 2 timer.

La tomatskivene avkjøles på platen.

Tilbered salaten:
Del mozzarellaosten i skiver.

Legg skiver av ovnsbakt tomat og mozzarella om hverandre på serveringsfatet.

Ringle over god olivenolje og deretter litt kremete balsamicoeddik.

Klipp opp basilikumblader i strimler og dryss dem over salaten.

Dryss over flaksalt og kvern over pepper.

Tips

♥ Bruk gjerne store, modne plommetomater, som har søt og god smak, men andre gode tomater kan selvsagt også brukes. Tomatskivene bør bakes i ovnen på svak varme og over lang tid for at de skal bli smakfulle uten å bli brente. Merk at ovnsbakte tomatskiver mister en god del volum sammenlignet med friske tomatskiver, derfor trenger du mange av dem. Se også oppskrift på **Konfiterte cherrytomater**.

♥ 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.

♥ *Crema di balsamico* er en type glaze laget av balsamicoeddik som er tykkere og søtere enn ren balsamicoeddik.

♥ Se oppskrift på klassisk **Insalata Caprese**. En ekstra sommerlig vri på denne salaten får du om du bytter ut tomater med vannmelon, se **Caprese med vannmelon og mozzarella** eller supplerer med søte jordbær, se **Caprese med jordbær og mozzarella**. Se også **Insalata Tricolore**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakt-capresesalat