Valentines Caprese-spyd med tomat og mozzarella

Ingredienser



♥ 10 små plommetomater (se tips)
♥ 20 mini mozzarellakuler (se tips)
♥ 20 basilikumblader
♥ 1 ts olivenolje
♥ salt og litt pepper

Utstyr:
♥ 10 små spyd for fingermat

Fremgangsmåte

Finn frem tomater, mozzarella og basilikum. Hell laken fra mozzarellakulene og legg dem i en skål.

For å lage hjertene deler du tomatene på midten på skrå. Snu den ene halvdelen rundt og sett halvdelene sammen igjen slik at det formes et hjerte.

Lag spydene ved å først tre på en mozzarellakule, så et basilikumblad, så hjertet bestående av de to tomathalvdelene, så et basilikumblad til og til slutt en siste mozzarellakule.

Før servering kan spydene sprayes med litt god olivenolje og drysses med litt salt og pepper.

Tips

♥ Det er best å bruke små plommetomater (såkalte "*Datterini*"- eller "*Baby Roma*"-tomater) med mest mulig jevn, oval fasong for å få finest mulig hjertefasong på

tomatene. Det er ikke alle tomatene som blir så tydelige hjerter, men her må man jo bare legge godviljen til (som man jo skal på Valentinesdagen.. □□).

♥ Små mozzarellakuler (kalt "*Bocconcini*" som betyr "små munnfuller" på italiensk) fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker.

♥ Disse spydene bør ikke lages så lenge i forkant av serveringen for basilikumbladene vil se litt slappe ut etter en stund.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/valentines-caprese-spyd-med-tomat-og-mozzarella