Insalata Caprese (Tomat- og mozzarellasalat)



Ingredienser

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

Dressing:
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 1 ss crema di balsamico (se tips)
♥ flaksalt og kvernet pepper

Pynt:
♥ 50 g pinjekjerner

Fremgangsmåte

Del tomatene i skiver. Del mozzarellaosten i skiver.

Legg skiver av tomat og mozzarella om hverandre på serveringsfatet.

Dander med basilikumblader.

Dryss over flaksalt og kvern over pepper.

Ringle over god olivenolje og deretter litt kremete balsamicoeddik.

Dersom du vil pynte med pinjekjerner, blir de ekstra gode dersom de ristes kort i tørr stekepanne (se tips).

Dryss dem over salaten før servering.

Tips

♥ Bruk gjerne store, modne plommetomater, som har søt og god smak, men andre gode tomater kan selvsagt også brukes. Jeg supplerte her dessuten plommetomatene med noe søte, små 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. Jeg bruker her mozzarellakuler i ordinær størrelse (125 gram per kule) som er det vanligste å bruke når man lager en Caprese-salat. For et litt annet uttrykk, kan du lage salaten med mini-mozzarellakuler (se kulene som jeg brukte da jeg lagde disse søte **Valentine Caprese-spydene**).

♥ I en Caprese skal man bruke fersk mozzarella som er fast inni og som kan skjæres i skiver, så ikke bruk *burrata*, for det er mozzarellakule som er fylt med bløt ostemasse inni (*stracciatella*). Tips til en oppskrift med burrata er **Burrata med tomat og oliven**.

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

♥ Du får frem aromaen på pinjekjernene bedre dersom du rister dem før du har dem over salaten. Ha dem i en tørr stekepanne (dvs. ikke noe smør eller olje), og varm opp på middels varme mens du vender litt rundt på dem med en stekespade. Det tar ikke lang tid før de begynner å få farge. Følg nøye med så pinjekjernene ikke blir brent.

♥ 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**. Caprese kan også lages med ovnsbakte tomater, se **HER**. Se også oppskrift på den berømte, italienske sjokoladekaken fra Capri: **Torta Caprese**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/insalata-caprese-tomat-og-

mozzarellasalat