Panzanella Caprese med pesto og mozzarella



Ingredienser

Hjemmelaget pesto:
♥ 125 g parmesan
♥ 2 basilikumplanter
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl god olivenolje
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Panzanella Caprese:
♥ 200 g brød (se tips)
♥ 300 g cherrytomater
♥ 2 ss rødvinseddik
♥ 0,5 dl god olivenolje
♥ kvernet salt og pepper
♥ 3 baller fersk mozzarella (se tips)
♥ 1 neve ferske basilikumblader

Fremgangsmåte

Hjemmelaget basilikumpesto:
Start med å gjøre klar pestoen i en food processor. Kjør først parmesanosten til smuler. Tilsett basilikum, pinjekjerner og presset hvitløk og kjør dette sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen. Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Brødkrutonger:

Skjær eller bryt opp brødet i mellomstore biter. Ha dem i en bolle og tilsett ca. halvparten av den hjemmelagde pestoen. Bland godt sammen slik at alle brødbitene blir godt dekket av pestoen.

Legg brødbitene utover en bakepapirdekket stekeplate.

Sett platen midt i ovnen ved 180°C og la brødbitene steke i 10 - 20 minutter, til du ser at de har blitt gylne og helt sprø (steketiden vil avhenge litt av hvor store brødbitene er). Avkjøl.

Panzanella Caprese:
Del cherrytomatene på midten og ha dem i en bolle. Tilsett rødvinseddik og olivenolje og kvern over salt og pepper. La tomatene ligge og marinere i ca. 20 minutter.

Finn frem et stort fat og legg på de marinerte tomatene og brødbitene. Riv mozzarellaen i store biter og fordel dem innimellom. Pynt med basilikumblader. Legg til slutt på klatter av pesto.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Brødet du bruker kan være for eksempel baguette, loff eller surdeigsbrød. Som sagt gjør det ikke noe om brødet ikke er ferskt og begynner å blir tørt, for det skal jo uansett tørkes videre i ovnen.

♥ Det gir definitivt best smak om du bruker hjemmelaget pesto, men du kan til nød også bruke ferdigkjøpt.

♥ Fersk mozzarella fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene (osten er formet som baller og ligger i saltet vann). Bruk gjerne bøffelmozzarella hvis du får tak i det.

♥ Både pestoen og brødkrutongene kan lages klare flere dager i forveien. Pestoen oppbevares i så fall i kjøleskapet mens brødkrutongene oppbevares tørt og i romtemperatur. Salaten bør serveres nylaget slik at brødkrutongene er skikkelig sprøe.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panzanella-caprese-med-pesto-og-mozzarella