Caprese med vannmelon og mozzarella



Ingredienser

♥ 1 vannmelon (se tips)
♥ 4 mozzarella (à 125 gram hver, se tips)
♥ 1 neve friske basilikumblader
♥ 2 ss extra virgin olivenolje
♥ 1 ss balsamico glaze (se tips)
♥ 1 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Skjær vannmelon i skiver. Stikk ut sirkler (bruk et glass eller lignende).

Skjær også mozzarella i skiver.

Legg skivene av vannmelon og mozzarella om hverandre på tallerkener.

Dander med noen frisk basilikumblader. Ringle litt god olivenolje over osteskivene. Ringle balsamico glaze over hele tallerkenen. Dryss over litt flaksalt.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Det blir penest om du stikker ut vannmelonskiver som er omtrent like tykke og store i omkrets som mozzarella-skivene, men for smaken sin del har dette jo ikke noe å si.

♥ Hvor mye vannmelon du trenger, avhenger jo av hvor stor vannmelonen er. Jeg hadde en liten vannmelon, og brukte da hele for å få nok antall pene skiver til salaten. Det blir uansett en god del vannmelon til overs når du skal skjære skiver og så stikke ut sirklene, så det som er igjen bare du deler du opp og spiser for seg.

♥ 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.

♥ Viktig at du bruker olivenolje av god kvalitet. Jeg liker selv å dryppe olje over osten, men ikke over vannmelonbitene.

? Crema di balsamico (Balsamico glaze) er en søt, tyktflytende glaze laget på balsamicoeddik og fås kjøpt i de fleste velassorterte, norske matbutikkene. For hjemmelaget balsamico glaze, se oppskrift på **Redusert Balsamico**.

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

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