



Caprese med jordbær og mozzarella

Ingredienser

- ♥ 500 g søte jordbær
- ♥ 350 g småtomater
- ♥ 3 mozzarella (à 125 gram hver, se tips)
- ♥ 1 neve friske basilikumblader
- ♥ 2 ss extra virgin olivenolje
- ♥ 1 ss balsamico glaze (se tips)
- ♥ kvernet salt og pepper



Fremgangsmåte

Rens jordbærene og skjær dem og småtomatene i mindre biter.

Skjær mozzarella i skiver.

Legg jordbær, småtomater og mozzarellaskivene på et serveringsfat.

Dander med frisk basilikum (bruk enten hele basilikumblader eller klipp bladene i strimler, som jeg har gjort her).

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

Serveres nylaget!

Tips

- ♥ Bruk søte jordbær (helst norske) og søte, smakfulle tomater.

♥ 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.

? **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](#).

? For en annen vri på den [klassiske Capresesalaten](#), se [Caprese med vannmelon og mozzarella](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/caprese-med-jordbaer-og-mozzarella>