



## Insalata Tricolore

### Ingredienser

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

### Dressing:

- ♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
- ♥ flaksalt og kvernet pepper



### Fremgangsmåte

Finn frem et stort serveringsfat.

Skjær tomatene i båter og legg på fatet. Skrell avokado og skjær dem i store terninger, som du legger innimellom tomatbåtene.

Riv mozzarella-ostene fra hverandre i store biter og fordel dem rundt omkring på fatet.

Dander med basilikumblader.

Ringle over rikelig med god olivenolje. Dryss over flaksalt og kvern over pepper.

### Tips

- ♥ Bruk store, modne tomater, som har søt og god smak.

♥ 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).

♥ Salaten oppbevares kjølig frem til servering og bør serveres samme dag som den er laget.

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

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/insalata-tricolore>