Tomatsalat med mozzarella og salsa verde



Ingredienser

Tomatsalat:
♥ 5 store tomater (se tips)
♥ 3 baller fersk mozzarella (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Salsa verde:
♥ 1 stor bunt frisk bladpersille
♥ 1 liten bunt frisk basilikum
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 1 ts hvitvinseddik
♥ 1 ss kapers
♥ 2 ansjosfilet (kan sløyfes)
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ kvernet salt

Fremgangsmåte

Skjær tomater i store biter og mozzarella i skiver. Dander dette utover et serveringsfat. Kvern over salt og pepper.

Salsa verde (se eget innlegg **HER**):
Til Salsa verde has alle ingrediensene unntatt salt i en liten food processor. Kjør blandingen sammen til ønsket konsistens. Smak til med kvernet salt.

Legg klatter av urtesausen på tomat- og mozzarellabitene. Server resten ved siden av.

Tips

♥ Store, fargerike Heirloom-tomater fås typisk kjøpt på matmarkeder og i delikatesseforretninger. De er fantastisk flotte å se på, men denne salaten kan selvfølgelig også lages med helt vanlige, røde tomater.

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake (à 125 gram hver).

♥ **Salsa verde** er en berømt, italiensk urtesaus (se nærmere omtale i innlegget **HER**). Ikke vær redd for å tilsette ansjos. Ansjosfiletene finmoses og løser seg opp slik at de ikke merkes i sausen, men gir sausen en veldig god umamismak. Hvis du er skeptisk, er det imidlertid bare å droppe ansjosen. Sausen blir like god, men du må da tilsette litt mer salt enn med ansjos.

♥ Se også **Tomatsalat med pesto og oliven**, **Tomatsalat med ricotta- og basilikumkrem**, **Insalata Caprese (Tomat- og mozzarellasalat)** og **Insalata Tricolore**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tomatsalat-med-mozzarella-og-salsa-verde