

Tomater och mozzarellaost är en klassisk italiensk kombination som lyfter fram tomaternas egen smak. Allra vackrast blir salladen med tomater i många olika färger.

250 gram tomater i olika färger,
t ex Tiger, Zebrino, Locarno
1 påse minimozarella
1/2 msk balsamvinäger
1/2 msk olivolja
2-3 msk färska basilikablåd
1 handfull rucolasallat
flingsalt, svartpeppar

Skiva tomaterna och lägg dem på ett vackert serveringsfat. Låt mozzarellan rinna av. Hacka basilikan. Rulla osten i basilikahacket och fördela den och rucolan jämnt över tomaterna.

Strax innan servering strör du på flingsalt, nymald svartpeppar samt ringlar över balsamvinäger och olivolja.

Den här salladen passar till pastarätter eller grillat och gör sig även perfekt på en buffé. Du kan enkelt dubbla receptet så att salladen räcker till många.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se