

Balsamicoglace og en simpel tomatsalat

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Den kan både serveres kold og lun.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Balsamicoglace

- 1 dl balsamico

Tomsatsalat

- 500 g cherrytomater (1 spand)
- 2 peberfrugter + olie, et drys salt og 2 fed hvidløg
- 75 g ruccola
- 1 avocado
- 50 g pinjekerner

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader
2. Skyl peberfrugter og cherrytomater og skær peberfrugterne i tern og tomaterne i halve.
3. Kom halvdelen over i en skål. Den anden halvdel vendes i olie, drysses med salt og de to revet fed hvidløg. Kom det over på en bageplade beklædt med bagepapir og giv det 20 minutter i ovnen
4. Skyl ruccola og kom over på et fad, hæld de rå peberfrugttern og halverede cherrytomater over
5. skær avocadoen i små tern og kom over
6. Rist pinjekerner på en tør pande til de har fået lidt farve.
7. Læg dem til side og kom i stedet balsamico på panden
8. Lad det komme op og kog og skru så ned til middelvarme
9. Her skal det blot ligge og hygge sig i 5 minutters tid, til det er reduceret til den halve mængde og det begynder at blive tykt og klistret.
10. Kom så de bagte tomater og peberfrugter over fadet.
11. Hæld balsamicoglacen over og top med de ristede pinjekerner