

Tomatsalat med jordbær, basilikum og balsamicoglance

Opskrift til 4 personer

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

Salat

- 10-15 cherrytomater
- 10-15 jordbær
- 1/2 rødløg
- 1 håndfuld frisk basilikum
- 1 kugle mozzarella
- lidt salt og peber

Balsamicoglance

- 2/3 dl balsamico

Sådan gør du

1. Start med at lave glacen ved at komme balsamico i en gryde. Skru godt op for varmen, så det lige kommer op og koge et øjeblik. Skru ned til middelvarme, så det simrer let i 7-8 minutter. Så skulle det gerne være tyknet og dejlig klistret. Imens kan salaten klargøres
2. Skær tomater i halve og skær også jordbær i mindre stykker. Kom begge dele i en skål
3. Hak rødløg fint og kom ved.
4. Smuldr mozzarellaen over. Til denne findes der et lille tip: kom pakken med mozzarella i en skål (uden at åbne den). Kom kogende eller meget varmt vand ned over pakken og lad den ligge i 5 minutter. Derefter kan pakken åbnes og er klar til brug
5. Pynt med basilikum og kom glacen over
6. Drys med lidt salt og peber