



Vispad mozzarella med tomatsallad, syrad rödlök, balsamvinäger och crustini

 Gilla 1  Dela

Vispad mozzarella har du kanske inte hört förut. Genom att krossa riktigt bra buffelmozzarella och smaka upp den med lite syrad grädde får du en underbart krämig och fin smak, precis som man vill ha det.

I detta fall använder jag syrad grädde som finns bland mejerierna i matbutiken, så svårare än så är det inte. För att väga upp vinet serverar vi härliga tomater av bra kvalitet, pepprig ruccola och basilika samt en riktigt bra balsamicovinäger. Skyffla upp den härliga blandningen på en nygräddad crustini och hugg in. Otroligt gott.

Så här gör du:

1. Blanda ättikssprit, socker och vatten i en skål. Vispa tills sockret löst sig. Tillsätt skivad rödlök till lagen och lått stå 30-60 min.
2. Lägg mozzarellan i en skål och häll på syrade grädden. Krossa mozzarellan med en visp och vispa lite tills allt blandat sig.
3. Blanda ruccola och basilika i en skål och ringla över lite olivolja, salt och peppar.
4. Skiva tomaterna.

Lägg på en tallrik med tomaterna i botten som du saltar och pepprar lite följt av salladen, rödlöken och mozzarellan. Toppa med balsamicovinäger, olivolja, flingsalt och svartpeppar.

[Klicka här för receptet som pdf för utskrift >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Marastoni Ripasso Superiore

Recept räcker till två personer.

2 st buffelmozzarella av bästa kvalitet

2-3 msk syrad grade (Arla eller liknande)

1 rödlök

1 dl ättikssprit (12%)

1,5 dl socker

1,5 dl vatten

1 påse ruccola

1 kruka basilika

4 st fina tomater av bästa kvalitet (plommontomater eller liknande)

Balsamicovinäger

Olivolja

Flingsalt

svartpeppar

