



SALLAD

Mozzarella med gul kiwi och blåbär

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Detta är en underbar förrätt eller tillbehör till grillat kött eller grillad fisk. Och det som blir över av min magiska basilikasås kan ni använda till allt!

Gul kiwi är ljuvligt söt i smaken. Den passar utmärkt att använda i smoothies eller att äta direkt. Och den är fantastisk i en sallad i sällskap med mozzarella.



INGREDIENSER

- 1 påse 1 påse ljungfrusallad
- 3 mozzarellaostar av hög kvalitet
- 2 mogna gula kiwifrukter - zespri sungold kiwifruit
- 8 vilda tomater eller körsbärstomater
- 2 dl blåbär

Min magiska basilikasås

1 kruk basilika
2-3 vitlöksklyftor
0.5 dl vit balsamvinäger
2 dl olivolja
salt

Garnering

balsamicocrème

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med basilikasåsen. Mixa alla ingredienser till en skön, grön sås.
- 2** Bred ut ljungfrusalladen på ett vackert fat. Riv mozzarellan i bitar och fördela över salladen. Skala och skiva de gula kiwifrukterna. Fördela skivorna bland mozzarellan. Halvera tomaterna och blanda ner i salladen. Strö över blåbären.
- 3** Häll på lite basilikasås och ringla till slut över balsamicocrémen. Servera!