



SALLAD

Todds Insalata Caprese

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **8**



Capresesallad är populär av en god anledning - det är klassiska kombinationer av ingredienser som verkar vara skapade för varandra.

Det här receptet består av tre delar, själva salladen, picklade lökar och basilikaolja. Därav de dubbla ingredienserna.



INGREDIENSER

- 1.1 dl basilikablاد
- 12 st basilikablاد, i små bitar
- 4 st bifftomater
- 2 st buffelmozzarella
- 1 st vitlöksklyfta
- 1 st röd lök
- 2.25 dl picklad lök
- 2 msk olivolja
- 110 ml cider vinäger
- 1.1 dl basilikaolja
- 6 msk vegetabilisk olja

1 tsk havssalt
1.1 dl vit balsamicovinäger
0.25 tsk nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra den picklade löken. Koka upp 9 dl vatten i en såskastrull. Tillsätt den tunt skivade rödlöken och låt koka i 1 minut, sila sedan av. Lägg sedan löken i kastrullen igen och tillsätt cidervinäger och en halv tesked havssalt. Låt det koka upp och dra sedan ned värmen och låt det sjuda utan lock i 1 minut. Låt det svalna helt. Lägg sedan löken i små skålar och förvara i kylan upp till en vecka.
- 2** Andra steget blir då att göra basilikaolja, mixa 1.1 dl basilikablاد och 1 vitlöksklyfta i en mixer. Tillsätt vegetabilisk olja, olivolja, salt och peppar. Mixa tills du får en slät basilikaolja.
- 3** Skiva tomaterna och osten i 1 cm stora skivor och lägg upp i en cirkel på ett fat. Toppa med picklad lök och droppa över basilikaolja och vinäger. Strö över med den färska basilikan.