



VEGETARISK

Caprese med pesto

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Pesto gör Caprese lite roligare, och framförallt lite godare.

Denna rätt är trevlig vardagsmat, samtidigt som den fungerar bra som förrätt till en härlig helgmiddag. Om du vill ha rätten lite matigare så föreslår vi en bit rostat surdegsbröd till.

Recept: Jessica Melin Gustafsson



INGREDIENSER

Pesto

du hittar flera goda recept på pesto hos våra kockar på vin & matguiden

Caprese

500 gram mozzarella

500 gram babyplommontomater

1 kruka färsk basilika

1 dl hemmagjord pesto

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj och dela tomaterna på längden.
- 2** Dela mozzarellan med händerna ? alternativt skär den i 0.5 mm tjocka skivor.
- 3** Knipsa av några basilikablاد, ca 7 stycken per portion.
- 4** Ringla hemmagjord pesto över er Caprese.
- 5** Smaklig måltid!