

Oppskrifter 7.6.2008 - Klubbmøte hos Jan Øve

Tomatsalat tricolore

300 g mozzarella di bufala, avsilt og tynt skivet
8 plommetomater, skivet
salt
pepper
20 friske basilikumblad
1 ¼ dl extra virgin olivenolje

Fordel oste- og tomatskiver på 4 serveringstallerkener. Dryss med salt. Sett det til side på et kjølig sted i 30 minutter.

Dryss basilikumbladene over salaten. Drypp med olivenolje. Smak til med pepper, og server straks.

Drikke

San Pellegrino