



## Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum

*Italiaanse klassieker in de kleuren van de vlag: rijpe tomaten, romige mozzarella en verse basilicum. Eenvoudig, fris en verrassend smaakvol met een scheutje goede olijfolie.*

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

- 4 rijpe vleestomaten
- 250 gr verse mozzarella (2 bollen van 125 gr)
- 1 bosje verse basilicum
- 4 el extra vergine olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- zwarte peper van de molen

grof zeezout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de tomaten en de mozzarella in gelijkmatige plakken van ongeveer 5 mm dik.
2. Schik de plakken tomaat en mozzarella afwisselend en lichtjes overlappend op een platte schaal.
3. Trek de basilicumblaadjes van de steeltjes en verdeel ze tussen de plakken.
4. Besprenkel de schaal royaal met olijfolie en vervolgens met de balsamicoazijn.
5. Breng op smaak met grof zeezout en versgemalen zwarte peper.
6. Dien onmiddellijk op op kamertemperatuur.

### Tip

Gebruik tomaten en mozzarella op kamertemperatuur, want koude ingrediënten dempen de smaak sterk. Haal alles minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast.

### Lekker met

Knapperig ciabatta of focaccia om de olijfolie mee op te deppen.

### Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals Pinot Grigio of Vermentino past uitstekend bij de zachte smaken van tomaat en mozzarella.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)