



## Tomaat-mozzarellaspiesjes met basilicum

*Frisse caprese op een prikker: kerstomaatjes, mini-mozzarella en basilicum met een lichte balsamicodressing. Een kleurrijk en licht aperitiefhapje dat in een mum van tijd klaar is.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**6**

CATEGORIE

**Aperitief & hapjes**

### Ingrediënten

24 kerstomaatjes  
24 mini-mozzarellabolletjes  
24 blaadjes verse basilicum  
2 el olijfolie (extra vierge)  
1 kl balsamicoazijn  
zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Was de kerstomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.
2. Laat de mini-mozzarellabolletjes goed uitlekken in een zeef.
3. Prik op elke cocktailprikker achtereenvolgens een kerstomaatje, een basilicumblaadje (dubbel gevouwen) en een mozzarellabolletje.
4. Schik de spiesjes op een mooie serveerschaal.
5. Meng in een klein kommetje de olijfolie met de balsamicoazijn en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
6. Sprenkel de dressing net voor het serveren over de spiesjes zodat de basilicum fris en de mozzarella stevig blijft.
7. Serveer onmiddellijk.

### Tip

Gebruik mozzarella di bufala voor een romigere smaak. Voeg eventueel een snufje gedroogde oregano toe aan de dressing voor extra Italiaans karakter.

### Lekker met

Serveer samen met andere kleine hapjes zoals olijven of gegrilde groentjes.

### Dranktip

Combineer met een glas licht frizzante prosecco of een frisse pinot grigio.