



Salat med tomat, mozzarella og basilikumpesto med pistasjnøtter

En frisk og saftig salat som tar caprese-følelsen til et nytt nivå. Søte tomater og kremet mozzarella får selskap av basilikumpesto med pistasjnøtter, mens en dressing med pistasjolie og pistasjbalsamico gir en mild, nøtteaktig dybde. Toppet med dukkah og litt fleur de sel blir dette en enkel rett som smaker overraskende "luksus" – perfekt som forret, lunsj eller lett sommermiddag.

🕒 20 min

🔪 Easy

Instructions

- 1 Lag dressingen ved å blande olivenolje, ristet pistasjolie og pistasjbalsamico.
- 2 Ha 1 ss basilikum-pistasjpesto midt på tallerkenen og smør ut et tynt lag.
- 3 Del cherrytomatene i passende biter og fordel dem over tallerkenen.
- 4 Riv eller skjær mozzarella i biter, legg over tomatene og ha dressingen over salaten.
- 5 Dryss til slutt rikelig med dukkah med ville pistasjnøtter, og smak til med litt havsalt.



Ingredients

Servings: 4

4 ss basilikumpesto med pistasjnøtter

400 g cherrytomater (eller større tomater)

1 stk mozzarella

1 ss ristet pistasjolie

2 ss mild og fruktig olivenolje

1 ss pistasjbalsamico

Havsalt fra Camargue

Dukkah med ville pistasjnøtter