



Grilltomat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.
Tilberedningstid 1 Timer
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

Caprese-salat med ristede tomater

Grilltomater

600 g cherry-tomat-mix

½ tsk salt

en smule peber

1 spsk puddersukker

2 spsk olivenolie

Anretning

5 spsk olivenolie

4 spsk crema di balsamico

½ tsk salt

en smule peber

50 g rucola, skyllet

4 kugler burrata (a ca. 100 g)

3 kviste basilikum, i tynde strimler

30 g parmesan, revet

20 g pinjekerner, ristet

Grilltomater

Vask tomaterne, lad dem dryppe af og skær dem i halve. Kom de halve tomater i en skål sammen med de øvrige ingredienser, og rør sammen. Fordel tomaterne med skæreflader opad i en bradepande med bagepapir.





Steg tomaterne med grill på trin 3 (kraftig) på den midterste hylde i 1 time.
Lad grilltomaterne køle af.

Anretning

Rør alle ingredienserne sammen til en dressing, og smag til med peber. Fordel rucolaen og de stadig halvvarme grilltomater på en tallerken, og anbring burrataen øverst. Dryp dressing over. Pynt med de resterende ingredienser.

Tilberedelsestrin

Grill trin 3 i 1 Timer

Tilbehør

Bradepande

