



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Η caprese μου

Υλικά (για δύο άτομα):

- μία χούφτα φύλλα βασιλικού
- 8 λιαστές ντομάτες (σε βάζο)
- 250 γρ. ντοματίνια κομμένα στη μέση
- 2 αγγουράκια μικρά
- 1 μπάλα φρέσκια μοτσαρέλα
- 1 σκελίδα σκόρδο (μία... λέμε τώρα...)
- 1 κουταλιά της σούπας μηλόξυδο
- αλάτι-πιπέρι

Εκτέλεση:

- Πολτοποιείς σε μπλέντερ ή πολυκόφτη μέχρι να γίνει μία πάστα τις λιαστές ντομάτες μαζί με τον βασιλικό και με λίγο λαδάκι από το βαζάκι με τις λιαστές.
- Στραγγίζεις την μοτσαρέλα από τα υγρά της συσκευασίας και την αφήνεις να σταθεί για 2-3 λεπτά πάνω σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας για να στεγνώσει τελείως από τα υγρά της. Την κόβεις σε χοντρούς κύβους στο μέγεθος που έχουν τα ντοματίνια.
- Ανακατεύεις την πάστα της λιαστής ντομάτας με τους κύβους της μοτσαρέλα και τα υπόλοιπα υλικά και σερβίρεις.
- Μπορείς αν θες να μαρινάρεις τη σαλάτα για καμιά ωρίτσα στο ψυγείο σκεπασμένη με μεμβράνη παραλείποντας όμως το ξύδι το οποίο θα το προσθέσεις αμέσως πριν το σερβίρισμα.
- Καλή επιτυχία!