



Étvágygerjesztő

Eredeti mozzarella

édesköménnyel, kenyérsalátával és bazsalikomos pestóval



4 személyre

50 g parmezán	240 g mozzarella
1 marék bazsalikom	1/2 édesköménygumó
6 ek olívaolaj	4 koktélpáradicsom
Frissen őrölt bors	2 szelet fehér kenyér
1/2 citrom	1/2 vörshagyma
1 cseppentésnyi méz	1 fokhagymagerezd
2 ek fehér balsamecet	

A pesto elkészítéséhez...

Pürésítse a parmezánt, a bazsalikomot és az olívaolajat egy turmixgépben vagy mozsárban, és keverje ki, amíg pestomártássá nem válik. Adjon hozzá borsot és citromhéjat ízlés szerint.

Tipp: használjon bőven kiváló minőségű olajat!

Mozzarella...

Vágja az édesköménygumót vékony szeletekre egy késsel vagy reszelővel, és főzze puhára bő vízben. Ezután marinálja fehér balsamecet (2 evőkanál), méz és bors keverékében. Vágja fel a mozzarellát vastag szeletekre. Rendezze el a tányéron az édesköménnyel, és a körítse koktélpáradicsommal.

A kenyérsaláta...

Kockázzon fel két szelet fehér kenyeret és egy fél vörshagymát. Zúzza össze a fokhagymát, és süsse a kenyeret, a hagymát és a fokhagymát zsiradék nélkül egy serpenyőben, amíg aranybarna nem lesz.

