

Mozzarellasalat - med Rucola og grillede Tomater

Denne fantastiske Mozzarellasalat har en meget mild smag. Som passer til en bred vifte af hovedretter. De grillede tomater giver et friskt pift og i kombinationen med mozzarella og rucola er det en klassisk udgave af Mozzarellasalaten og giver et flot farvespil.

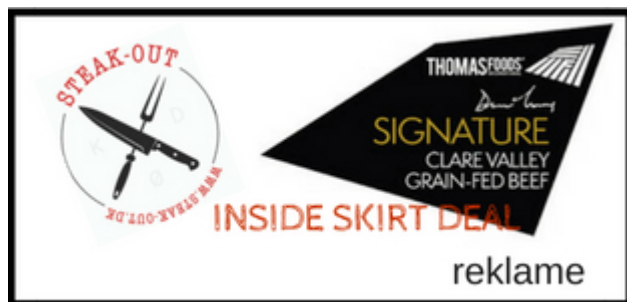


Opskrift på Mozarellasalat

*En let og mild smagende Salat, til 3-4 Personer
forberedelsestid: 30 min*

Ingredienser Til Mozarellasalat:

- 8 stk. Cherrytomater
- 150g Rucola Salt
- 250g små Mozzarella kugler
- lidt Olivenolie
- Salt & Peber
- 4 - 6 skiver Inside Skirt (Jeg har købt mit hos [Steak-out.dk](https://steak-out.dk))



Fremgangsmåde, sådan tilbereder du Mozzarellasalat

- Skyl din rucola salat grundigt.
- Grill dine tomater ved direkte varme i en Støbejernspande i få minutter. Derefter deler du dine tomater i 2 lige store stykker.



- Grille nogle Inside Skirt over direkte høj varme 4x 1minut i alt ved høj varme 375 grader. Det vil sige man vender kødet efter et minut. Så man vender kødet 4 gange i alt. Den tages fra grillen ved en kernetemperatur på 54 grader og så skal den hvile sig i minimum 10 min på skærebrættet. Inden den skæres ud.



- Skær mozzarella kuglerne i fine skiver. Bland alle ingredienserne sammen

i en skål eller på en tallerken.

- Kom lidt Olivenolie henover salaten og smag til med salt og peber.
- Tilsidst topper du din Salat med Inside Skirt i 1cm tykke strimler som på billede.

Server din Mozzarellasalat sammen med frisk bagt Baguette som en let frokostsalat eller som forret. Denne Opskrift smager også fantastisk uden kød. Men hvis du leder efter en gang Smagsekspllosion så er Inside Skirt fra grillen sagen som topping på din Mozzarellasalt.

