



Tomatsallad med Buskbasilika och Rödbasilikavinaigrette

(4 personer)

blandade sorters tomater

1 gul

1 rödlök

1 mozzarella

gröna och svarta oliver

salt och svartpeppar

Använd alla möjliga sorters tomater som du kan få tag på t.ex. gula, orange, röda, plommontomater, citrontomater etc. Skiva dem och lägg dem på ett fat. Skär tunna lökringar av gul och röd lök och lägg över. Salta och peppra lätt. Skär skivor av mozzarellaost och lägg över tomat och lök. Strö över gröna och svarta oliver.

Vinaigrette

2 msk rödbasilikavinäger

[Läs recept >>](#)

1-2 tsk fransk senap


1 pressad vitlöksklyfta

6 msk fin olivolja

salt och peppar

Så här gör du en vinaigrette:

Vispa ihop alla ingredienserna utom oljan, som du droppvis tillsätter medan du vispar. Häll vinaigretten över salladen och dekorera med Buskbasilika och Röda Basilikablåd.

 [Skriv ut recept!](#)

 STÅNG