



Polenta 'a la Caprese' med tomat, basilikum og mozzarella

Den cremede polenta får selskab af en vaskeægte klassiker. Den italienske salat Caprese med søde tomater, frisk basilikum og bøffelmælksmozzarella. En hverdagsret for hele familien.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

Caprese

400 g **blandede små tomater**

2 spsk olivenolie

1 spsk balsamicoeddike

1 tsk honning

friskkværnet peber

125 g bøffel-mælks-mozzarella

2 håndfulde **frisk basilikum**

Polenta

200 g polenta

1 liter vand

2 dl mælk

1 spsk olivenolie

1 spsk smør

50 g fintrevet parmesan

1 tsk salt

citronsaft

Opskrift, foto og styling: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Skyl tomaterne og kom dem på en varm pande med olivenolie og lad dem stege i ca. 5 minutter ved høj varme til de begynder at blive bløde.
- 2 Tilsæt 1 spsk balsamico og 1 tsk honning og skru ned til middelvarme. Lad dem stege i 5-7 minutter og ryst panden ind imellem. Tag dem af varmen og sæt til side.
- 3 Kog vandet til polenta og kom majsgrynene i. Skru ned og rør godt rundt indtil polentaen tykner. Ca. 2 minutter.
- 4 Rør mælk, olivenolie, smør, parmesanost og salt i og smag til med citronsaft.
- 5 Anret polentaen i 4 skåle eller dybe tallerkener. Fordel de balsamicostegte tomater, stykker af mozzarella og frisk basilikum oven på. Dryp med olivenolie og drys med friskkværnet peber.



Tip

Er der polenta tilovers fra aftensmaden, så kom det i en form og sæt det på køl. Dagen efter er det stivnet og kan skæres ud i små firkanter, der enten steges sprøde på panden i olivenolie eller bages i ovnen, penslet med olivenolie, til de bliver sprøde på overfladen.

