

Caprese med jordgubbar och mozzarella.

Gör en lyxig caprese med jordgubbar och mozzarella. Jordgubbarna ska vara svenska, söta och solmogna. Jag tycker det är godast att ringla balsamico över, men det passar även fint att klicka ut lite grön pesto. Välj det du gillar bäst.



4 PORTIONER



5 MIN

Tilltugg

Midsommar

Ost

Caprese med jordgubbar och mozzarella

Ingredienser:

250 g mozzarella

250 g mozzarella

svartpeppar

Crema Di Balsamico

Gör så här:

1. Skiva mozzarellan i tunna skivor.
2. Rensa och skiva jordgubbarna.
3. Varva detta på ett stort fat.
4. Strö färsk basilika och nymald svartpeppar över. Avsluta med att ringla

över lite Crema Di Balsamico.

5. Servera denna caprese med jordgubbar tillsammans med ett glas rosé.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Aqua di Venus Rosé

Systembolagsnummer: 78666

179,00 kr

Den vackra flaskan pryder verkligen midsommarbordet! Aqua di Venus är en elegant och fruktig rosé med fina toner av röda frukter, färska örter, apelsin, blommor och våt sten. Gifter sig fint tillsammans med Linnéas caprese med jordgubbar.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

Är man många på midsommar kan det vara mer praktiskt med en bag-in-box. Då fungerar CHILL OUT Rosé alldeles utmärkt till Capresen. En fruktig och smakrik rosé med toner av hallon, björnbär och körsbär. Avslutas med en lång eftersmak med inslag av örtkryddor. Den bäriga smaken hjälper till att lyfta jordgubbarna.

Här hittar du fler midsommarrecept:



Matjessill och färskpotatis till midsommar.

Servera matjessillen som små fina munsbitar där du får allt i ett. Färskpotatis, gräddfil, sill och gräslök. Lägg upp på fina gamla silverskedar. Perfekt till snapsen!

[Läs mer](#)



Frittata med löjrom till midsommar.

Laga en härlig frittata med löjrom och smetana till midsommarbuffén! Du kan även servera lite rökt lax till om du känner för det.

[Läs mer](#)



Marinerad fläskfilé med kall ädelostsås.

Linnéa gillar att servera kallskuret på en buffé. Då behöver man inte oroa sig ifall man inte kan äta direkt när det är tänkt. Köttet blir makalöst gott om det får ligga i den här goda marinaden över natten.

[Läs mer](#)



Krämig, grön sparrissoppa med kavringsmulor och brynt smör.

Att duka upp små söta portionsglas med soppa är riktigt fint på midsommarbuffén. Här har sparrissoppan fått fint sällskap av kavringsmulor som jag smaksatt med brynt smör. En riktig fullträff!

[Läs mer](#)



Flädermarinerade jordgubbar med vaniljsabayonne.

Det bästa på hela buffén, desserten! Linnéas efterrätt är en oslagbar kombination! Frisk, söt, krämig och krispig på samma gång.

Läs mer

Utskrift