

Recept  
**Caprese torentje**



**Ingrediënten:**

Tomaten  
Mozzarella  
Rucola  
Verse basilicum voor de garnering  
Olijfolie  
Balsamicoazijn of Balsamico crema  
Peper en zout

Ook nodig: kookringen (diameter 5 of 7 cm), zeef

**Werkwijze**

Ontdoe de tomaten van de zaadlijsten en snij in blokjes van ongeveer 1 cm.  
Doe de tomaten in een zeef. Bestrooi met zout en laat even staan.

--

Haal de mozzarella uit de verpakking. Laat het vocht weglopen. Snij de mozzarella in blokjes die iets kleiner zijn dan 1 cm.

--

Pak nu de zeef met de tomaten. Duw zachtjes op de tomaten zodat er nog extra vocht uit komt.

**Opbouwen op het bord**

- Leg een klein laagje rucola in het midden van het bord.
- Besprenkel met olie en balsamico.
- Positioneer hierop de kookring.
- Doe nu eerst een laagje tomaat in de ring. Ligt aandrukken met een lepel.
- Vervolgens een laagje mozzarella. Weer zachtjes duwen met een lepel.
- Haal nu voorzichtig de ring ervan af.
- Bestrooi met peper en een beetje zout.
- Voeg naar wens nog een paar druppels olie toe.
- Maak het torentje af met een paar mooie basilicum blaadjes.

