



Mozzarella med färska plommon

4 personer

8 st svenska färska
plommon
500 g färsk buffel-
mozzarella
1 st chilifrukt
250 g rucolasallat
olivolja
flingsalt och nymalen
svartpeppar

Lägg rucolasallaten på ett serveringsfat. Finhacka chilifrukten. Kärna ur och dela plommonen, gärna med fingrarna så att det blir ojämna bitar. Riv mozzarellan grovt. Varva mozzarella och plommon och strö över den finhackade chilifrukten. Ringla olivolja ovanpå och avsluta med nymalen svartpeppar och flingsalt.

Tips! Servera på buffé, som sallad eller till förrätt. Prova gärna tillsammans med vårt goda äppelknäcke (recept på appelriket.se), och ett lättare rödvin.