



# MOZZARELLA GEMARINEERD IN OLIE MET TOMAAT EN BASILICUM

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2-4 PERSONEN

- ca. 250 g mini mozzarella
- 5 zongedroogde tomaatjes
- 1 tomaat of 5 snacktomaatjes
- 2 takjes basilicum
- een stukje citroenschil (of zeste)
- evt. handje zwarte olijven
- goede olijfolie

### *En verder*

- een passende glazen pot met sluitend deksel

### **Bereidingstijd**

Vorbereiden: 5 minuten

Bereiden: 15 minuten

Wachten: 24 uur

## BEREIDING

Steriliseer de glazen pot: plaats de pot in een bak (afwasteil), breng water aan de kook en giet dit in de pot en het deksel. Laat staan tot gebruik. Of was de pot in de vaatwasser, dat is ook prima.

Laat de mozzarella in een zeef uitlekken.

Snijd de zongedroogde tomaat in reepjes. Halveer de tomaat en verwijder de pitjes met een lepeltje. Snijd de tomaat in reepjes. Gebruik je snacktomaten, dan kun je deze halveren of in vieren snijden. Trek met een zesteur zestes van de citroen of snijd de citroenschil (zonder wit) in heel smalle reepjes.

Droog de pot en vul deze met de mozzarella en tomaat. Doe de citroenschil erbij en schep heel voorzichtig om. Steek één basilicumtak ertussen. Vul nu de pot met de olijfolie tot de mozzarella onder staat en sluit de pot af met het deksel.

Zet weg op een koele donkere plaats (niet in de koelkast).

De volgende dag verwijder je de tak basilicum en voeg je wat losse basilicumblaadjes toe.

**TIP:** Houd je nog wat van de heerlijk smaakvolle olie over, gebruik deze dan in een salade.