

# RESEP



## CAPRESE GRATIN DENGAN SALADA RUKOLA

### BUMBU-BUMBUNYA (10 ORANG)

- 10 biji Gratin kentang Aviko dengan Tomat dan Mozzarella
- 150 gram pesto hijau
- 5 biji tomat, diiris
- 5 butir mozzarella (à 125 g), diiris
- 190 gram salada daun muda
- 7 sm minyak zaitun "extra vierge"
- 3 sm cuka balsamico
- 3 genggam penuh daun selasih
- loyanga

### CARA MEMBUATNYA

Panaskan oven sampai 220 °C. Taruh gratin di loyang dan olesi dengan pesto. Di atasnya sebarkan tomat dan mozzarella. Panasi dalam oven selama 20-25 menit hingga berwarna coklat keemasan dan matang. Sementara itu siapkan daun salada dengan minyak zaitun, cuka balsamico serta garam dan lada sesuai selera. Bagikan gratin dalam 10 piring atau di sebuah mangkuk besar dan sebari dengan daun selasih. Kalau mau taburi dengan minyak zaitun ekstra dan hidangkan dengan saladanya