

# Ultimate Caprese Salad

with Bocconcini and Balsamic Glaze

10 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce.

## Bust out

Medium bowl, measuring spoons, small bowl, paper towels

## Ingredients

	2 Person
Bocconcini Cheese	100 g
Baby Heirloom Tomatoes	227 g
Balsamic Glaze	2 tbsp
Basil	7 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Prep

- Halve **tomatoes**.
- Thinly slice **basil**.
- Pat **bocconcini** dry with paper towels, then quarter.
- Add **tomatoes, bocconcini** and **half the basil** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.
- Set aside.



## 3 Finish and serve

- Serve **caprese salad** in a shallow dish. Sprinkle **remaining basil** over top.



## 2 Make dressing

- Add **half the balsamic glaze** and **½ tbsp oil** to a small bowl, then stir to combine.
- Add **dressing** to the bowl with **tomatoes and bocconcini**, then toss to combine.

# Salade caprese ultime

avec bocconcinis et glaçage balsamique

10 minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes
Bocconcini	100 g
Petites tomates anciennes	227 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe
Basilic	7 g
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

1



## Préparer

- Couper les **tomates** en deux.
- Trancher finement le **basilic**.
- Sécher les **bocconcinis** avec un essuie-tout, puis les couper en quatre.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **bocconcinis** et la **moitié** du **basilic**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver.

3



## Terminer et servir

- Servir la **salade caprese** dans une assiette creuse. Parsemer du **reste** du **basilic**.

2



## Faire la vinaigrette

- Dans un petit bol, ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique** et **½ c. à soupe** d'**huile**, puis bien mélanger.
- Ajouter la **vinaigrette** au bol contenant les **tomates** et les **bocconcinis**, puis bien mélanger.