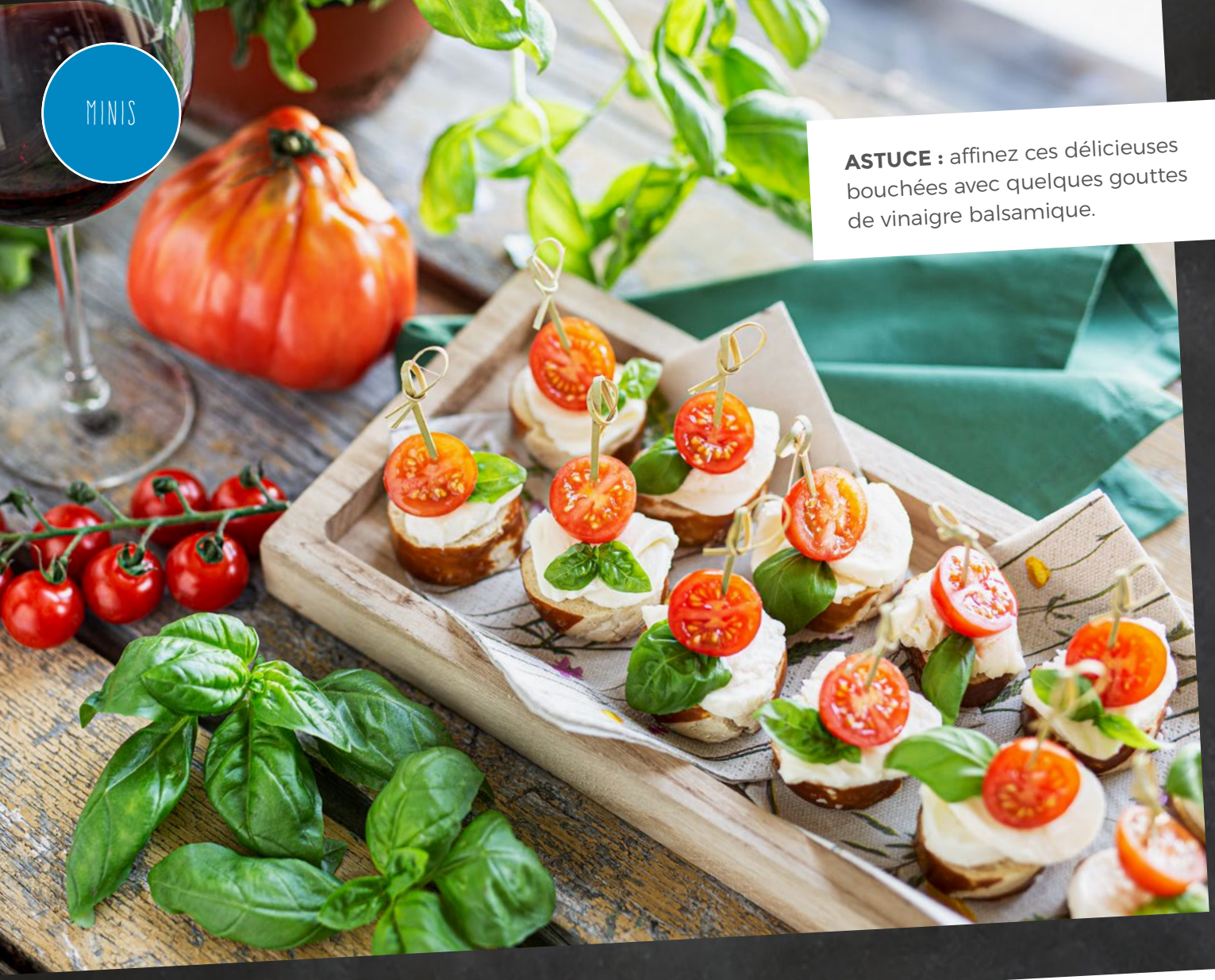

ASTUCE : affinez ces délicieuses bouchées avec quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Bouchées bretzel caprese,

aux tomates, mozzarella et basilic

Pour 10 bouchées :

2 malitz, Art. n° 1672
200 g mozzarella
5 tomates cerise
basilic

1. Couper les malitz en tranches et laver le basilic.
2. Laver les tomates et les couper en deux. Egoutter la mozzarella avant de couper en tranches égales.
3. Garnir une tranche de malitz avec deux tranches de mozzarella, une feuille de basilic et une demie tomate. Pour un meilleur maintien, insérer un petit pique brochette.

Retrouvez de nombreuses autres idèes recette sous:
www.edna.fr/recettes

EDNA