

Parmesankorgar med tomatsallad!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Parmesankorgar med tomatsallad

8 port.

Ingredienser:

Tomatsallad

500 g tomat små,
gärna i blandade
färger
100 g chèvreost
eller fetaost
2 msk Olivolja
0,5 st citron strimlat
skal av
1 kvist bladpersilja
kåpr
salt
svartpeppar

Parmesankorgar

5 dl Parmesanost
grovt riven

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.
Fördela den rivna osten i
platta rundlar, med ett par
centimeters mellanrum, på en
bakpappersklädd plåt. Sätt in i
ugnen ca 8 min tills osten bubblar
och är gyllenbrun.
Tag ut plåten och ta upp de runda
plattorna med en stekspade.
Lägg dem i muffinsformar och
tryck till så du får en korg. Låt
svalna.
Klyfta tomaterna och lägg i
en skål. Grovhacka persiljan
och tillsätt alla ingredienser
utom chèvreosten. Blanda
försiktigt. Fördela tomatsalladen
i parmesankorgarna. Smula
chèvreosten över.