

Tomatcrostini!



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



Tomatcrostini

8 stycken

Ingredienser:

16 st tomat små plock-,
gärna blandade färger

1 tsk farinsocker

Olivolja

8 skivor bröd

svartpeppar

basilikabladen

Valfria tillbehör

200 gram ricottaost

200 gram chèvreost

Gör så här:

Dela tomaterna i halvor. Placera dem på en bakplåt. Strö över farinsocker och ringla över olivolja. Baka tomaterna i ugn i 150 grader i 30 minuter. Låt dem svalna.

Rosta brödsnivorna och gnid dem med den skalade vitlöken så att de tar smak.

Bred på osten. Fördela röda och gula tomater på de rostade brödsnivorna.

Krydda med nymalen svartpeppar.

Dekorera med färsk basilika.