

Marinerade Heirloom tomater!



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



Marinerade Heirloom tomater

6 port.

Ingredienser:

1 kg tomat i
blandade färger och
former
2 msk Olivolja
2 msk
balsamvinäger
3 msk myntafärsk,
strimlad
3 msk basilikafärsk,
strimlad
salt
svartpeppar

Gör så här:

Blanda ihop olja och vinäger i en skål. Skiva tomaterna. Arrangera dem i lager på ett fat. Ringla dressing, salta, peppra och strö klippta örter mellan varje lager. Täck och låt dra i kyl ca 30 min. Ställ i rumstemperatur före servering.