

Marinerade Heirloom tomater

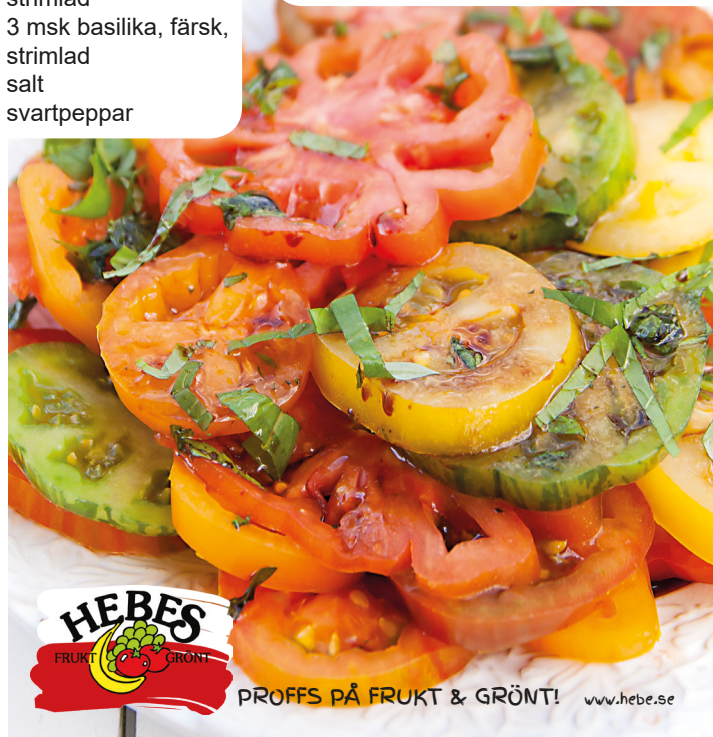
4 - 6 port.

Ingredienser:

ca 1 kg tomater, i
blandade färger och
former
2 msk olivolja
2 msk balsamvinäger
3 msk mynta, färsk,
strimlad
3 msk basilika, färsk,
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.



Marinerade Heirloom tomater

4 - 6 port.

Ingredienser:

ca 1 kg tomater, i
blandade färger och
former
2 msk olivolja
2 msk balsamvinäger
3 msk mynta, färsk,
strimlad
3 msk basilika, färsk,
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.



Marinerade Heirloom tomater

4 - 6 port.

Ingredienser:

ca 1 kg tomater, i
blandade färger och
former
2 msk olivolja
2 msk balsamvinäger
3 msk mynta, färsk,
strimlad
3 msk basilika, färsk,
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.



Marinerade Heirloom tomater

4 - 6 port.

Ingredienser:

ca 1 kg tomater, i
blandade färger och
former
2 msk olivolja
2 msk balsamvinäger
3 msk mynta, färsk,
strimlad
3 msk basilika, färsk,
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.

