



Ugnsbakad bifftomat med brieost!



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



Ugnsbakad bifftomat med brieost!

4 st

Ingredienser:

4 st tomater, stora,
biff eller liknande

2 msk franska örter
salt

1 msk Olivolja

2 msk balsamico

200 g brieost

4 msk pesto

1 st rödlök

Pinjenötter

oregano

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C.

Skär av toppen på tomaterna och
gröp ur dem lite. Ställ dem på en plåt
med bakplåtspapper.

Strö på örterna och ringla över
olivolja och balsamico. Salta lite.
Ugnsbaka tomaterna mitt i ugnen i
ca 10-15 minuter.

Ta ut tomaterna och fördela brie och
pesto i tomaterna.

Skala och skiva löken och lägg på
tomaterna. Ugnsbaka i ytterligare 10
minuter eller tills osten smält.

Rosta nötterna i en stekpanna.
Toppa tomaterna med oregano och
nötter.