

# 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 rödlökar  
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.



# 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 rödlökar  
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.



# 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 rödlökar  
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.



# 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 rödlökar  
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.

