

SOLMOGEN TOMATDRESSING



vikentomater®

Det är både bekvämt och gott att ha en fräsch salladsdressing stående i kylskåpet. Håller du den på en vacker flaska är det bara att ställa fram på bordet när gästerna kommer.

3-4 tomater, t ex
Green Zebra, Bolzano, Marmadino
3 msk olivolja
2 msk balsamvinäger
1 vitlöksklyfta
1 msk chilisås
salt, svartpeppar

Dela tomaterna och lägg dem i en skål tillsammans med vitlöksklyftan (kan uteslutas) och chilisås. Grovfördela blandningen med en mixerstav. Blanda olivolja och vinäger och häll ner i tomathacket. Mixa dressingen helt slät. Smaka av med salt och peppar. Häll upp på en ren flaska. Förvara överbliven dressing svalt så håller den upp till ett par veckor.

Tomatdressing blir godast med solmogna tomater som fått utveckla sin fulla smakpotential. Använd den gärna på en mixsallad på olika gröna blad.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se