



OSTFYLLDA  
CAMPARITOMATER

vikentomater®

Små vackra tomater är perfekta  
apetitretare. Varför inte servera dem  
till fördrinken!

20 tomater, t ex  
Campari eller Aranca  
125 gram Cantandou-ost med basilikasmak  
1 dl lätt crème fraiche  
1 msk hackade färska örter, t ex basilika,  
gräslök  
½ tsk örtsalt  
3 krm citronpeppar  
1 krm paprikapulver

Skär av ett "lock" på tomaterna och gröp ur  
innehållet. Spara "locken"! Blanda  
tomatkråmet med ost, crème fraiche, örter  
samt kryddor. Fyll tomaterna med röran med  
hjälp av en sked och lägg tillbaka "locken".  
Servera genast.

Som appetitretare beräknar du två tomater per  
person. Ostfyllda camparitomater blir också  
goda på buffén eller som tillbehör till grillat  
kött. Gör du riktigt många kan du  
komplettera med tomater i flera olika färger,  
till exempel orange Clementine och rosa  
Kentaro.

Mer nyheter, info och recept på  
[www.vikentomater.se](http://www.vikentomater.se)