

SCONES MED SMÅ PLOMMONTOMATER



vikentomater®

Scones bakar man lika mycket för att umgås som för att det är gott. Så bjud in en vän eller två och njut av dessa goda tomatscones.

4 portioner, 15 minuter

3-4 dl vetemjöl

1½ dl filmjök

½ tsk bakpulver

½ tsk salt

50 gram smör

8-10 tomater, t ex Santa, Cupido,

Piccolo, Santorange eller Sundash

1 msk färsk basilika, timjan, rosmarin

3 msk riven ost (lagrad)

Sätt ugnen på 250 grader. Häll 3 dl vetemjöl, bakpulver och salt i en bunke. Finfördela smöret i blandningen och häll över filen.

Hacka tomater och kryddor och lägg i degen tillsammans med osten. Tillsätt eventuellt mer mjöl och forma degen till en stor rund platt kaka eller fyra små. Hacka små hål i degen med en gaffel och grädda i ugnen cirka 10 minuter.

Scones är bäst nybakade med lite smör på.

Servera dessa goda scones till ett klassiskt afternoon tea, till frukost eller som tillbehör till en god soppa.

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