

# VANILJTOMATER



vikentomater<sup>®</sup>

Syltade tomater med vanilj är både vackert och gott och blir en fin present. Dessutom är det väldigt enkelt att göra!

500 gram tomater i blandade färger  
2 dl vit balsamvinäger  
150 gram rörsocker  
1 vaniljstång

Skala tomaterna genom att doppa dem hastigt i varmt vatten. Det går ännu lättare om du först skär ett litet kryss i botten på tomaten. Kyl tomaterna direkt. Skär bort stjälkfästet. Koka ihop balsamvinäger, rörsocker och den skårade vaniljstången i cirka tio minuter.

Lägg tomaterna i väl rengjorda, heta burkar och häll sedan över lagen. Låt gärna vaniljstången följa med. Förslut när vätskan svalnat något.

Man blir lika glad varje gång man öppnar kylskåpet och hittar sina syltade vaniljtomater, så vackert är det. De vaniljsöta tomaterna bryter av bra mot en dessertost. Du kan också servera dem ljumma till en god glass.

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