

STĘKTA GRÖNA TOMATER



vikentomater®

Stekta gröna tomater är namnet på en mysig film från 1991, men det är också en klassisk frukosträtt i engelskspråkiga länder.

2 bifftomater, t ex Marmandino
eller 4 Green Zebra
½ dl vetemjöl
½ dl skorpmjöl
2 msk mjölk
2 ägg
2 msk olivolja
salt, peppar

Skär tomaterna i centimetertjocka skivor. Salta och peppra skivorna och låt tomaterna dra 10-15 minuter. Blanda mjölk och ägg i en skål, mjöl och skorpmjöl i en annan. Doppa tomat-skivorna först i ägggröran och därefter i de torra ingredienserna. Stek tomaterna i olivolja på båda sidorna tills de fått fin färg.

En lagad frukost är särskilt gott när man är ledig och har lite extra tid på sig på morgonen. Stekta gröna tomater passar därför utmärkt som brunchrätt. Testa också att panera med polenta istället för mjöl.

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