

Prova



RECEPT KOMPONERAT AV  
HENRIK ANDERSSON, ÄGARE  
VÄRÖBACKA GÄSTGIVERI.

## Grillade tomat- halvor

### INGREDIENSER:

10 ST RÖDA RUNDA STORA TOMATER

**Övre delen** med fluga/blomfästet

1 boll mozzarella

½ msk basilika eller 10 hackade färska blad  
salt  
svartpeppar

**Undre delen**

3 st vitlöksklyftor pressade  
1 msk basilika eller 10 färska blad  
½ msk mynta eller 10 färska blad  
½ msk oregano  
½ msk cayennepeppar  
olivolja  
salt  
svartpeppar

### TILLAGNING:

Dela tomaten på mitten och gröp ur  
den övre delen fluga/blomfästet.

**Övre delen:**

Dela mozzarellabollen i 10 skivor.  
Lägg en skiva i varje tomat.  
Strö basilika och kryddor på..

**Undre delen** (ej urgröpt)

Blanda kryddorna med lite olivolja i  
en skål placera sedan ut dem på varje  
halva.

Grilla båda tomat-halvorna i 10-12  
minuter på indirekt värme, då finns  
visst tuggmotstånd kvar.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!