

Prova



RECEPT KOMPONERAT
AV HENRIK ANDERSSON,
ÄGARE VÄRÖBACKA
GÄSTGIVERI.

Tomat- salsa på grillen

INGREDIENSER:

1,0 kg småtomater röda
0,5 kg orange och gula

1 st röd chili
1 st röd spetspaprika
1 st gul lök
3 st vitlöksklyftor
olivolja
salt
svartpeppar

TILLAGNING:

Hacka alla ingredienser till ca 1 cm stora bitar.

Vill du inte använda kastruller på grillen går det alldeles utmärkt med ett tjockt lager folie istället. Grilla i 20-25 minuter direkt grillning på ca 170 grader. Fräs sedan ihop allt till en blandning, häll sedan upp i en bunke och grov-mixa det.

DEN HÄR SALSAN ÄR ÄVEN HELT PERFEKT TILL:

- använd som sås till köttbiten
- doppa nachochips
- en bas till dig som gillar att tillaga din egen pulled pork
- eller varför inte blanda i rostad potatis, så får du både sås och potatis i ett!

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Prova



RECEPT KOMPONERAT
AV HENRIK ANDERSSON,
ÄGARE VÄRÖBACKA
GÄSTGIVERI.

Tomat- salsa på grillen

INGREDIENSER:

1,0 kg småtomater röda
0,5 kg orange och gula

1 st röd chili
1 st röd spetspaprika
1 st gul lök
3 st vitlöksklyftor
olivolja
salt
svartpeppar

TILLAGNING:

Hacka alla ingredienser till ca 1 cm stora bitar.

Vill du inte använda kastruller på grillen går det alldeles utmärkt med ett tjockt lager folie istället. Grilla i 20-25 minuter direkt grillning på ca 170 grader. Fräs sedan ihop allt till en blandning, häll sedan upp i en bunke och grov-mixa det.

DEN HÄR SALSAN ÄR ÄVEN HELT PERFEKT TILL:

- använd som sås till köttbiten
- doppa nachochips
- en bas till dig som gillar att tillaga din egen pulled pork
- eller varför inte blanda i rostad potatis, så får du både sås och potatis i ett!

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE