

Prova

RECEPT KOMPONERAT AV
HENRIK ANDERSSON, ÄGARE
VÄRÖBACKA GÄSTGIVERI.

Tomat- salsa

INGREDIENSER:

1 kg blandade tomater (stora som små,
gula, röda, svarta)
1 st mango
1 st rödlök
10 cm av en rättika
3 st vitlöksklyftor
1 st avokado
2 msk basilika
2 st chili (utan kärnor)
2 msk ättika 12%
3 msk bättre olivolja
salt
svartpeppar

TILLAGNING:

Hacka chilin, rättikan, och basilika så
fint det går.
Hacka övriga ingredienser i ca 1x1
cm och blanda sedan med olja, ättika,
salt och peppar.
Lägg det gärna på ett gott lantbröd
eller avnjut som sallad till en god
köttbit.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE



Prova

RECEPT KOMPONERAT AV
HENRIK ANDERSSON, ÄGARE
VÄRÖBACKA GÄSTGIVERI.

Tomat- salsa

INGREDIENSER:

1 kg blandade tomater (stora som små,
gula, röda, svarta)
1 st mango
1 st rödlök
10 cm av en rättika
3 st vitlöksklyftor
1 st avokado
2 msk basilika
2 st chili (utan kärnor)
2 msk ättika 12%
3 msk bättre olivolja
salt
svartpeppar

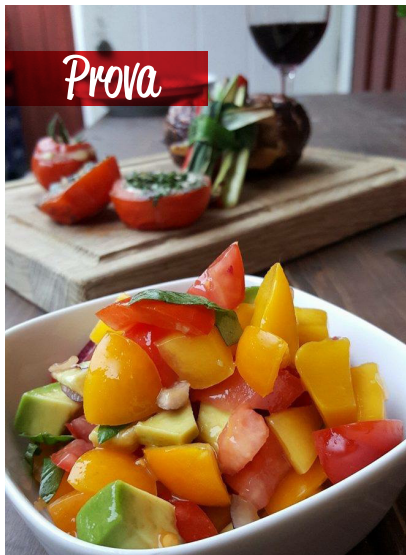
TILLAGNING:

Hacka chilin, rättikan, och basilika så
fint det går.
Hacka övriga ingredienser i ca 1x1
cm och blanda sedan med olja, ättika,
salt och peppar.
Lägg det gärna på ett gott lantbröd
eller avnjut som sallad till en god
köttbit.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE



Prova

RECEPT KOMPONERAT AV
HENRIK ANDERSSON, ÄGARE
VÄRÖBACKA GÄSTGIVERI.

Tomat- salsa

INGREDIENSER:

1 kg blandade tomater (stora som små,
gula, röda, svarta)
1 st mango
1 st rödlök
10 cm av en rättika
3 st vitlöksklyftor
1 st avokado
2 msk basilika
2 st chili (utan kärnor)
2 msk ättika 12%
3 msk bättre olivolja
salt
svartpeppar

TILLAGNING:

Hacka chilin, rättikan, och basilika så
fint det går.
Hacka övriga ingredienser i ca 1x1
cm och blanda sedan med olja, ättika,
salt och peppar.
Lägg det gärna på ett gott lantbröd
eller avnjut som sallad till en god
köttbit.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE



Prova

RECEPT KOMPONERAT AV
HENRIK ANDERSSON, ÄGARE
VÄRÖBACKA GÄSTGIVERI.

Tomat- salsa

INGREDIENSER:

1 kg blandade tomater (stora som små,
gula, röda, svarta)
1 st mango
1 st rödlök
10 cm av en rättika
3 st vitlöksklyftor
1 st avokado
2 msk basilika
2 st chili (utan kärnor)
2 msk ättika 12%
3 msk bättre olivolja
salt
svartpeppar

TILLAGNING:

Hacka chilin, rättikan, och basilika så
fint det går.
Hacka övriga ingredienser i ca 1x1
cm och blanda sedan med olja, ättika,
salt och peppar.
Lägg det gärna på ett gott lantbröd
eller avnjut som sallad till en god
köttbit.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE