

Prova

RECEPT KOMPONERAT AV
HENRIK ANDERSSON, ÄGARE
VÄRÖBACKA GÄSTGIVERI.



Fyllda grillade tomater

INGREDIENSER:

8 stora runda tomater
100 g fetaost (smulad)
3 dl färdigkokt couscous eller bulgur
½ dl gröna oliver (hackade)
1 st solo vitlök eller 3 st klyftor (pressad)
1 msk persilja (hackad)
1 msk god olivolja
salt
peppar

TILLAGNING:

Skär av toppen på tomaten (spara gärna flugan på toppen)
Gröp ur den och fyll sedan med ingredienserna.
Grilla indirekt i ca 15 min

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Prova

RECEPT KOMPONERAT AV
HENRIK ANDERSSON, ÄGARE
VÄRÖBACKA GÄSTGIVERI.



Fyllda grillade tomater

INGREDIENSER:

8 stora runda tomater
100 g fetaost (smulad)
3 dl färdigkokt couscous eller bulgur
½ dl gröna oliver (hackade)
1 st solo vitlök eller 3 st klyftor (pressad)
1 msk persilja (hackad)
1 msk god olivolja
salt
peppar

TILLAGNING:

Skär av toppen på tomaten (spara gärna flugan på toppen)
Gröp ur den och fyll sedan med ingredienserna.
Grilla indirekt i ca 15 min

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE