



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 tomathalvorna i 10-12 minuter på indirekt värme, då finns visst tuggmotstånd kvar.



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 tomathalvorna i 10-12 minuter på indirekt värme, då finns visst tuggmotstånd kvar.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!