

Smaka!



Västerbottencookies med saltsöt tomatmarmelad

COOKIES

200°, CA 20 ST

100 g västerbottenost
2,5 dl vetemjöl
100 g rumsvarmt smör
0,5 tsk torkad rosmarin
ca 1 msk kallt vatten

Knåda ihop till en deg. Rulla ut till en lång rulle, ca 3-4 cm tjock. Skär 20 st skivor. Forma dem runda och gör en grop i mitten med tummen. Ställ i kylen minst 1 timma.

SALTSÖT TOMATMARMELAD

RÄCKER TILL 4-5 OMGÅNGAR

1/2 kg röda körsbärstomater
1 gul hackad lök
2 vitlöksklyftor hackade
0,5-1 röd chili finhackad
1 msk balsamvinäger
1 tsk salt
0,5 dl socker
Olivolja att steka i

Stek den hackade löken, vitlöken och chilin. Tillsätt tomat, balsamvinäger, socker och salt. Koka ca 30 min tills det tjocknat. Låt svalna. Fyll kakorna och baka i 200° ca 15 min.

Njut!

Smaka!



Västerbottencookies med saltsöt tomatmarmelad

COOKIES

200°, CA 20 ST

100 g västerbottenost
2,5 dl vetemjöl
100 g rumsvarmt smör
0,5 tsk torkad rosmarin
ca 1 msk kallt vatten

Knåda ihop till en deg. Rulla ut till en lång rulle, ca 3-4 cm tjock. Skär 20 st skivor. Forma dem runda och gör en grop i mitten med tummen. Ställ i kylen minst 1 timma.

SALTSÖT TOMATMARMELAD

RÄCKER TILL 4-5 OMGÅNGAR

1/2 kg röda körsbärstomater
1 gul hackad lök
2 vitlöksklyftor hackade
0,5-1 röd chili finhackad
1 msk balsamvinäger
1 tsk salt
0,5 dl socker
Olivolja att steka i

Stek den hackade löken, vitlöken och chilin. Tillsätt tomat, balsamvinäger, socker och salt. Koka ca 30 min tills det tjocknat. Låt svalna. Fyll kakorna och baka i 200° ca 15 min.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE



MELLANSVENSKA ODLARE