

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 kylan 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.



MELLANSVENSKA ODLARE

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 kylan 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.



MELLANSVENSKA ODLARE

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 kylan 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.



MELLANSVENSKA ODLARE

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 kylan 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.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!