

N° 06

BRANDADE

Torskecreme i tomat

En anderledes let forret med smagen af Provence

Ingredienser:

4 personer

4 mindre tomater (lidt større end cherrytomater)

1 gl. Brandade "Torskecreme"

1 spsk. Cremefraiche

salt & peber

Pynt:

Frisk Basilikum eller Timian

Evt. et par rejer

Sådan gør du:

Lad stilken på tomaten sidde. Skær kun lige bunden af tomaten og ganske lidt af toppen så den kan balancere. Udhul forsigtigt tomaten. Fordel Brandaden i tomaterne, drys med salt og peber. Læg tomat låget skråt på.