

N° 20

HVIDLØGSCREME I TOMAT

Ingredienser:

4 personer

8 mindre tomater cherrytomater

1 tsk hvidløgscreme

1½ dl Thise cremefraiche eller yoghurt naturel begge skal drænes for væske min 1t.

salt & peber

Pynt:

frisk Basilikum eller Timian

Serverings forslag:

Server evt. lidt gode rejer til

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.

Bland hvidløgscreme med den drænnede cremefraiche eller yoghurt salt og peber. Fordel Blandingen i tomaterne pynt med frisk basilikum eller timian.

Læg tomat låget skråt på. Stilles koldt indtil serveringen.