

Fyllda körsbärstomater.

Ca 30 st.

Ingredienser:

30 st. körsbärstomater (2 askar a 250g)
100 g getost (chèvre)
100 g ricottaost (kan även använda Philadelphia ost)
30 st gröna paprikafyllda oliver (1 ½ dl)

Gör så här:

Skär av ett ”lock” av tomaterna .

Gröp ur tomaterna helst med ett kuljörn (litet)

det går också att använda ett urkärningsjärn men det är lätt att göra sönder tomaterna då.

Ställ dem uppochner på ett papper så de får rinna av.

Gaffelblanda getosten och ricottaosten.

Finhacka paprikorna och blanda ner i ostblandningen .

Fyll en spritsplastpåse eller vanlig fryspåse med blandningen.

Det går att förbereda detta dagen innan, och hålla det kallt i kylen över natten.

Spritsa i blandningen tomaterna

ICA