



Tomatgalette med örtsallad

4 PORT

1 rund, kyld smördeg på rulle
4-6 svenska kvisttomater (antalet beror på tomaternas storlek)
1 ägg
3 krusor bladpersilja
3 krusor mynta
2 dl olivolja
1 citron
2 vitlöksklyftor
salt



GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 215°. Rulla ut den färdiga smördegrullen och lägg den på en plåt med bakplåtspapper.

Gör en tunn linje i degen runt om, ca 3 cm innanför kanten. Skiva tomaterna tunt och lägg skivorna omlott på smördegen, innanför linjen. Strö över lite salt, vik in kanten på smördegen och pensla degkanten med ägg. Sätt in galetten mitt i ugnen och grädda i ca 20 min eller till tills smördegen blivit gyllenbrun och tomaterna är lätt rostade.

Gör salladen och vitlöksoljan när galetten står i ugnen: Skölj persilja och mynta, plocka av bladen och lägg dem i en skål. Blanda 1 dl av

olivoljan med rivet skal och saft av citron, blanda dressingen med örterna. Salta lätt.

Vitlöksolja: Skala vitlöksklyftorna, hacka dem grovt och mixa med 1 dl av olivoljan i en mixer eller med mixerstav.

Ta galetten ur ugnen, dela den i fyra bitar och pensla med vitlöksolja. Toppa med örtsallad.

Recept Marion Ringborg & Linn Söderström, Garba



Med kärlek till svenska tomater – pressträff 2018

Mer om svenska tomater och tomatrecept hittar du på fransverige.se



Tomatsalsa i rosésallad

8-10 PORT

3 äpplen

700 g svenska tomater av olika sorter,
till exempel Angelle, San Marzano och Operino

160 g ruccola (2 påsar)

1 rödlök

2 röda chili

1 dl riven pepparrot

1 citron

2 msk honung

1 dl olivolja

1/2-1 tsk salt

3 dl syrad grädde (30 %)

2-3 rosésalladshuvuden



GÖR SÅ HÄR:

Finhacka äpplen, tomater, ruccola och lök, lägg hacket i en skål. Dela chilin på längden och gröp ut fröna med kniven, hacka den riktigt fint och lägg i skålen, tillsätt riven pepparrot och blanda väl.

Halvera salladshuvudet, plocka försiktigt av bladen och lägg dem i en skål med iskallt vatten för att de ska bli extra krispiga.

Värm en grillpanna eller stekpanna av gjutjärn tills den blir riktigt het. Halvera citronen och lägg halvorna med snittytan mot pannan, låt dem ligga ca 2 min eller tills de blivit sotiga.

Pressa ut saften och blanda den med honung, olivolja och salt, rör ner blandningen i grönsakshacket. Vispa grädden.

Torka salladsbladen noga och lägg en sked med salsa i varje blad. Toppa med vispad grädde. Servera de salsafyllda bladen som snacks, ät dem med händerna.

Recept Marion Ringborg & Linn Söderström, Garba



Med kärlek till svenska tomater – pressträff 2018

Mer om svenska tomater och tomatrecept hittar du på fransverige.se



Lammrilette på rostat rågbröd, picklade tomater och yoghurt

Picklade tomater är fantastiskt goda. De kan användas till mycket; till exempel att toppa saftiga, rostade mackor med lammrilette, i sallader eller som snacks.

6-8 PORT

600 g lammstek, benfri
1 hel vitlök
1 kruka timjan
1 kruka mejram
3 gula lökar
1 ½ tsk salt

8-10 skivor rågbröd
2 krukor bladpersilja
1 citron, pressad saft
3 dl turkisk yoghurt
3 msk rostat lök
Salt
½ dl olivolja

PICKLADE TOMATER

2 dl ättikspirit (12 %)
4 dl strösocker
8 dl vatten
40 småtomater i olika färger (Zebrino passar bra, den är fast och har en fin beska som passar bra i pickles)



GÖR SÅ HÄR:

Lägg lammsteken i en gryta. Skala lök och vitlök, skär dem i grova bitar och lägg i grytan. Tillsätt de repade bladen av timjan och mejram. Häll i så mycket vatten att det täcker steken. Sjud med lock på svag värme i ca 3 timmar eller tills köttet är så mjukt att det går att dra isär med en gaffel. Lyft upp köttet ur grytan, låt vätskan fortsätta att koka tills det är cirka 2 dl kvar. Dra isär köttet med en gaffel så att det blir fina strimlor, tillsätt kokspadet med de kokta grönsakerna och örterna, låt svalna.

Koka upp ättikspirit, socker och vatten till pickleslagen, låt svalna. Om det blir lag över så spara den i kylen och använd den till annat kul i framtiden, t ex att slå den över tunnskivad gurka, morötter eller andra grönsaker.

Skälla tomaterna: Koka upp vatten i en rymlig kastrull. Gör ett kryss i varje tomat, i den spetsiga delen. Häll upp en skål med iskallt vatten. Låt tomaterna koka i ca 1 min. Låt dem rinna av i ett durkslag och lägg dem genast i isvattnet. Det kalla vattnet gör att tomaternas färg och konsistens bevaras bättre. Låt dem rinna av och dra av skalen. Lägg tomaterna i en ren skål och häll över den kalla pickleslagen.

Blanda hackad bladpersilja med köttet, smaksätt med pressad citronsaft och salt. Rosta brödet, lägg på rilette, rostat lök och picklade tomater. Droppa över lite olivolja och toppa med klickar av yoghurt.

Recept Marion Ringborg & Linn Söderström, Garba



Med kärlek till svenska tomater – pressträff 2018

Mer om svenska tomater och tomatrecept hittar du på fransverige.se



Sardellsmör med tomater, rädisor och gurka

6-8 PORT

1 citron
4 dl olivolja
1 msk smör
50 g sardeller
300 g smör, rumstempererat
3 krm svartpeppar, malen
1 dl kapris

25-30 coctailtomater (till exempel Angelle, San Marzano och Operino)
Ca 20 rädisor
1-2 gurkor

GÖR SÅ HÄR:

Skär citronen i tunna skivor (ca 2 mm) och lägg dem i en liten kastrull, täck med olivolja och låt sjuda i 10 min. Ställ kastrullen i en skål med kallt vatten för att svalna. Ta upp två citronskivor, hacka dem millimetertunt.

Lägg en matsked smör i en kastrull, låt det bli gyllenbrunt, tillsätt sardeller och mosa med en gaffel. Låt svalna och blanda moset med det rumsvarma smöret, peppar, finhackad citron och kapris.



Skölj tomater, rädisor och gurka, dela dem och lägg på ett stort fat. Ställ smöret i en skål i mitten så att man kan dippa grönsakerna.

Tips: Spara det som blir över av de konfiterade citronskivorna i sin olivolja. Finhackad, konfiterad citron är en utmärkt smaksättare i exempelvis en tjock yoghurt med vitlök eller i en sallad.

Recept Marion Ringborg & Linn Söderström, Garba



Med kärlek till svenska tomater – pressträff 2018

Mer om svenska tomater och tomatrecept hittar du på fransverige.se



Tomat- och fänkålssallad med äggkräm

4 PORT

200 g lagrad hårdost

1 kruka salvia

5 ägg

2 dl crème fraîche

2 fänkål

3 msk fänkålsfrön

3 kvisttomater

1 citron, pressad saft och rivet skal

1dl olivolja

ca ½ tsk salt



GÖR SÅ HÄR:

Riv osten, plocka bladen från salvian och finhacka dem. Blanda ägg, crème fraîche och salvia i en kastrull med släpplättbeläggning. Värm under omrörning på medelvärme tills krämen tjocknar, det sker vid ca 85 grader. Tillsätt osten och rör tills den har smält.

Hyvla fänkålen tunt, gärna på mandolin, dela tomaterna. Rosta fänkålsfröna i en stekpanna på medelvärme och låt svalna. Blanda rivet skal och saft av citron med olivolja och salt till

en dressing, blanda den med grönsakerna och de rostade fänkålsfröna i en skål. Servera den ljumma äggkrämen med tomat- och fänkålssalladen.

Tips: Om det blir äggkräm och grönsaker över så spara dem i kylan. Det är ett jättebra pålägg på frukostmackan.

Recept Marion Ringborg & Linn Söderström, Garba



Med kärlek till svenska tomater – pressträff 2018

Mer om svenska tomater och tomatrecept hittar du på fransverige.se