




### Tips för Örtmarinerade torkade tomater

- Att äta dem som de är med rökt kött t.ex. fårfiol, salami eller parmaskinka.
- Läggas på brushetta ihop med pesto, mozzarella och basilikablåd. Stek brödet i olja och bred pesto på skivorna. Lägg örtmarinerade tomater över och därefter en skiva mozzarella ovanpå. Garnera med ett basilikablåd. Vackert och gott till drincken.
- Strimla ner örtmarinerade tomater i potatissallader
- Strimla ner örtmarinerade tomater i grönsallader
- Strimla ner örtmarinerade tomater i omeletter.
- Strimla ner örtmarinerade tomater i pastasåsen.

 Skriv ut recept!

 STÄNG