



SALLAD

Sommartomat

Kock: **Magnus Johansson** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En god sommarförrätt, lätt att förbereda i god tid innan den skall ätas. Snabb att iordningställa vid servering.

Rättens fulla potential avgörs av val av ingredienser och framförallt temperaturen på tomat och sås, som gör sig bäst i sommarvarm rumstemperatur.



INGREDIENSER

4 st normalstora tomater

Dressing

4 st sardellfiléer

1-2 st vitlöksklyfta

1 dl olivolja

1 msk svartpeppar, grovmalen

Garnering

100 g 100g ¶ parmigiano reggiano (parmesan) 24 månader

1 litet knippe gräslök

4 st gräslöksblommor



GÖR SÅ HÄR

- 1** Tomat Skär bort kvistfästet på tomaten och gör ett kryss i skinnet på motsvarande sida. Doppa tomaten i kraftigt kokande vatten tills skinnet börjar vika upp sig. Kyl tomaten i en bunke med kallt vatten. Skala tomaten och skär bort en tunn skiva där kvisten satt så att tomaten står stadigt. Lägg tomaterna på hushållsåpper tills de skall läggas upp på tallrik Låt stå i rumsvärme.
- 2** Dressing Tärna vitlök och sardeller i 1 mm stora tärningar. Blanda samman vitlök, sardeller och peppar med olivoljan. Låt dressingen stå likt tomaterna i rumsvärmen.
- 3** Garnering Plocka isär gräslöksblommorna Skär gräslöken i tunna ringar Lägg i burk med tätslutande lock. Gärna i kyl Hit kan du förbereda flera timmar innan det är dags att äta!
- 4** Dags att servera: Lägg tomaterna i en djup tallrik. Skeda dressingen runt om. Riv generöst med parmesan direkt över tomaten. Strö gräslök med blommor runt om.