

Coctailtomater är goda att äta som de är, perfekt "godis". Men annars passar dem in till allt, fyll ut spett, ha i sallad, pasta, grytor, lasagne... ja i allt!

Här kommer mitt favoritrecept.
Perfekt att ha till fisk eller en bit grillat kött!

Coctailtomatsallad

4 port

500 gram coctailtomater gärna i olika färger

1 citron

50 gram persilja

1 dl riven parmesanost

2-3 msk olivolja

salt och peppar

Dela tomaterna och lägg i en skål. Hacka och tillsätt persilja. Riv ner skalet från citronen och blanda i resten av ingredienserna. Låt dra i 20 minuter. MUMS!

