

Vitlöksstekta körsbärstomater

Om man har gott om körsbärstomater kan man vara litet lyxig och steka dem snabbt i vitlök och olja. Det blir ett gott tillbehör eller pålägg.

Just nu (oktober) har jag tagit in många gröna tomater som får mogna inomhus. De blir inte lika söta som de solmogna, men passar utmärkt till denna rätt. Jag tillsätter pyttelitet honung för att kompensera sötman.



Ansa och skölj tomaterna. Skär dem i halvor eller kvartar om de är stora. Värm litet rapsolja i ganska het stekpanna. Jag tar 7-8 på min spis som har maxtemperatur 9. Meningen är att de ska värmas snabbt, typ woka, utan att bli för mosiga och "ihjälkokta". Lägg pressad, krossad eller hackad vitlök i oljan och låt den fräsa någon minut. Smaken på vitlöken varierar något beroende på hur man finfördelar den. Ta så många vitlöksklyftor som du tycker är lagom i förhållande till mängden tomater. Jag gillar vitlök så jag brukar ta 2-3 klyftor till två portioner, men en del tycker att vitlökssmaken kan bli litet övermäktig, och då kanske det räcker med en liten klyfta. Lägg sedan i tomaterna i pannan och låt dem värmas under omrörning i några minuter tills de börjar mjukna. Smaka av med salt och eventuellt honung. Gott till det mesta.

Suzanne Gundler