

Jarl & Jettes opskriftkort

Jarl's tomatsalat

Dette er en ret som jeg har eksperimenteret med i et stykke tid, men som kan varieres udi det uendelige, dressingen kan bruges over et stykke tid, så man kan blive ved med at komme skiveskårne tomater ned i lagen, den kan holde sig i hvert fald 10 dage i køleskab.

Ca. 1 kg modne dejlige og pæne frilandstomater vaskes grundigt og skæres i tynde skiver, eller hakkes groft og nedlægges i en/et skål/fad og hvert lag dækkes med en rigtig god olivenolie, lidt løg hakket eller frisk hvidløg og drysses med frisk timian eller oregano, salt peber og LIDT god balsamicoeddike. Det hele stilles koldt til det skal bruges. Det serveres med frisk ristet pinjekerner som forret eller som tilbehør.