



Hedelmäiset tomaatit

Aineet: 6 tomaattia
1 banaani
2 omenaa
(1 lehtisellerin tai salaattisikurin varsi)
1/2 kurkkua
lehtisalaatin lehtiä
persiljaa
basilikaa
Kastike:
5 rkl kylmäpuristettua
oliiviöljyä
2 rkl viinietikkaa
1/2 rkl sokeria
1/2 rkl yrttisuolaa
hyppysellinen mustapippuria
1 tl basilikaa

Valmistus: Huuhdo tomaatit, kuivaa ne ja leikkaa poikittain kahtia. Koverra sisus lusikalla tyhjäksi. Sekoita kastikkeen kaikki ainekset keskenään.

Pyörittele tomaatinpuolikkaat kastikkeessa ja jaa lopuksi kastike tomaattikuppeihin. Anna tomaattien maustua viileässä noin tunti.

Jos käytät lehtiselleriä, huuhdo se ja leikkaa poikkisuuntaan hienoiksi suikaleiksi. Kuori hedelmät ja leikkaa hyvin pieniksi kuutioiksi.

Kuutioi myös kurkku. Huuhdo salaatti ja silppua puolet siitä hienoksi.

Ota tomaatit viileästä ja valuta kastike pois kupeista erilliseen astiaan. Sekoita keskenään hedelmät, selleri ja kurkku ja lisää joukkoon ylimääräinen kastike. Sekoita mukaan osa persiljasta ja basilika.

Täytä tomaatit seoksella ja ripottele niiden päälle persiljaa ja basilikaa.

Säilytä tomaatinpuolikkaita viileässä kunnes ne tarjoillaan. Kun asetat tomaatit tarjolle, laita jokaisen alle salaatinlehti.

Hedelmäiset tomaatit sopivat hyvin täydennykseksi liha-aterialla tai lisukkeeksi voileipäpöytään.