



Monterreyn tomaatit

Aineet: 4 isoa pihvitomaattia
2 rkl pilkottua ruohosipulia
2 rkl pilkottua persiljaa
1 pilkottu vihreä chili
4 rkl voita
2 dl kermaa
1 rkl maissijauhoja
suolaa
mustapippuria

Valmistus: Leikkaa tomaatit paksuiksi viipaleiksi. Ripottele yrtit ja chilli viipaleiden molemmin puolin ja anna seistä muutamia tunteja.

Sulata voi pannulla ja paista tomaatit molemmin puolin.

Ripottele pinnalle suolaa ja pippuria. Laita tomaatit kuumalle astialle.

Kuumenna kerma ja saosta maissijauhoilla (maissijauho sekoitetaan pieneen tilkkaan vettä ja lisätään kermaan).

Kaada kermakastike tomaattien päälle ja tarjoile riisin sekä papujen kanssa.