

Ugnsbakade Tomater med Basilika

4-6 stora tomater

1 tsk strösocker

salt, svartpeppar

Topping:

2 vita brödsivor

2 msk Kabbarps limebasilika

2 tsk fint skuren gräslök

1 msk smör

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C.

Skölj och dela tomaterna på mitten.

Lägg dem i en ugnssäker form.

Strö över sockret, salta och peppra.

Mixa kantskuret vitt bröd med limebasilika och gräslök till smulor. Tillsätt det smälta smöret.

Fördela toppingen på tomaterna.

Tillaga mitt i ugnen, ca 10 minuter.

Servera till kött.