



Slow cooked cote de boeuf-tomat

med rømmørej, små tomater og basilikum

Slow cooked tomat

1 stor cote de boeuf-tomat
Salt og peber
Sukker
Olivenolie

Skær 4 tykke skiver af tomaten. Krydr med salt, peber og sukker. Bag nu i ovn på et fad med bagepapir i bunden i ca. 3-4 timer ved 80 grader, til tomaten har fået et rynket/semidried udseende. Læg de bagte tomatskiver i en lufttæt bøtte, og dæk dem til med en god olivenolie.

Dette kan sagtens gøres et par dage i forvejen. Ved anretning tages de op af olien, dryppes let af på fedtsugende papir og drysses med havsalt.

Rømmørej

200 g rømmørej
1 citron (skal og saft)
Fint salt

Skyl rømmøjerne let, og lad dem dryppe af i en si. Nu marineres rejerne op i citronsaft og -skal. Smages til med salt.

Basilikumolie

1 bdt. basilikum
2 dl smagsneutral olie
1 bdt. babyspinat

Blend olie og spinat op til ca. 60 grader i en høj blender (når olien ryger, er den ca. 60 grader). Tilsæt nu basilikummen, og blend yderligere i ca. 30 sek. Oliens sigtes gennem en si, og den rene olie gemmes til at marinere de små tomater i. Ved anretning lægges en skefuld af olien også rundt om retten.

Små marinerede tomater

8 gule cherrytomater
8 røde cherrytomater
8 syltede grønne tomater (Svansø evt.)
Salt og peber

Skyl og halver tomaterne. Mariner dem op i basilikumolien. Krydr med salt og peber.

Pynt

Rød basilikum, thaibasilikum og alm. basilikumblade.



En god vin til denne ret:

Drue: Riesling

En flaske kunne være: 2013 Poets Leap Riesling, Armin Diel, Columbia Valley, Washington State, USA