

# Tosset med *tomater*

Netop nu bugner det med solmodne tomater, som kan give saft og kraft til dine hverdagsretter.

**TEKST** Marie Melchior og Carsten Kyrtel

**FOTO** Betina Høstoft og Columbus Leth, Mad!



## **Fyldte tomater med vilde ris og bresaola**

**Tid:** 15 minutter

**Kogetid:** 45 minutter

**Ovntid:** 20 minutter

**Antal personer:** 4

Bresaola er italiensk lufttørret og saltet oksefilet i meget tynde skiver. Smagen er let sødlig og passer godt til tomater.

❖ 150 g vilde ris

- ❖ 4 bøftomater
- ❖ 1 skalotteløg
- ❖ 1 fed hvidløg
- ❖ 1 spsk. olivenolie
- ❖ 1 bundt basilikum
- ❖ 100 g bresaola
- ❖ Salt og friskkværnet peber
- ❖ 1 dl vand

1. Skyl de vilde ris grundigt. Hæld dobbelt så me-

get vand i gryden, som der er ris, og kog dem i cirka 45 minutter, til de åbner sig. Hæld risene i et dørslag, og afkøl med koldt vand.

2. Tænd ovnen på 175°.

3. Skyl bøftomaterne, og skær toppen af dem (gem toppene!). Udhul forsigtigt tomaterne. Kassér kernerne, men gem to-

matkødet.

4. Pil skalotteløg og hvidløg, og hak dem fint.

Opvarm olivenolien på en pande, og svits løg og hvidløg let. Lad tomatkødet stege med på panden i 5 minutter, til væden er fordampet.

5. Hak basilikum, og skær bresaola i små tern. Vend de kogte ris med løg- og

tomatblandingen, bresaola og basilikum, og krydr godt med salt og peber.

6. Fordel risfyldet i de udhulede tomater, og læg tomattoppene på som låg. Sæt tomaterne i et ovnfast fad, hæld lidt vand i bunden af fadet, og bag tomaterne i cirka 20 minutter, til de er gennemvarme.