

# Fylte tomater med konjakris

## Ingredienser:

- 1 pakke konjakris (ref. 1081)
- 2 tomater
- 1 grønnsakspai med tomat og basilikum (ref. 1053)
- hvitløkpulver
- løkpulver
- persille
- salt, pepper



## Tilberedning:

Tilbered konjakrisen etter anvisningene på pakken og sett til side.

Hakk persille og bland den med løk- og hvitløkpulver.

Bland grønnsakspai, løk- og hvitløkpulver, persille og ris i en bolle. Krydre med salt og pepper og bland alt godt sammen.

Skjær av lokket på tomaten, 1 cm fra toppen (stilsiden). Ta vare på lokket og fjern frøene.

Fordel fyllet i tomatene og sett dem i en ildfast form.

Stek dem ved 210 °C i 30–40 minutter.