

KRYDDIGA BAKADE TOMATER

- 2 silverlökar, hackade
- 3 msk olivolja
- 2 vitlöksklyftor, hackade
- 1 färsk röd chili, tunnskivad utan frön
- 1 tsk bruna senapsfrön
- 2 tsk hela spiskumminfrön
- 2 tsk gurkmeja
- 6 Ingelstorpstomater, grovhackade
- 8 Ingelstorpstomater, hela med blomfäste
- 1 dl tjock yoghurt

Fräs lök och vitlök på låg värme i oljan. Tillsätt kryddor och hackade tomater. Rör om. Sätt de hela tomaterna rakt ner i lökröran. Sjud under lock i 15 minuter. Maka tomaterna till sidan och rör ner yoghurten.

Servera som tillbehör till grillat kött eller fisk.

