



Запеченные черри томаты с изюмом, миндалем и мягким сыром в рассоле



Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 100 г
- Миндаль 60 г
- Томаты черри 12 шт
- Масло оливковое 2 ст. л.
- Изюм 50 г
- Чеснок (зубчик) 3 шт
- Лимон (цедра) 1/2 шт
- Чили карсный (нарезанный кольцами) 1 шт
- Фенхель семена 0,5 г
- Соль - по вкусу

Приготовление

Миндаль запечь в конвектомате при 220 градусах в течение 5 минут.

Затем мелко нарубить.

Разогреть конвектомат до 200 градусов.

Томаты приправить оливковым маслом, добавить чеснок, изюм, цедру, фенхель, чили, посолить и перемешать.

Выложить в маленький лоток на пергамент и запечь в течение 10-15 минут.

Достать, слить сок от томатов, уварить до состояния сиропа.

Подача:

Выложить в тарелку сыр мягкий в рассоле Hochland Professional. Поверх положить томаты с изюмом и полить уваренным соком от томатов.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г