Grillede tomater fyldt med flødeost

Fyldte grillede tomater med flødeost. En hurtig og nem Grill opskrift af tilbehør til rødt kød. Den kræver faktisk en forberedelses tid på små 10 minutter og skal derefter kun grilles i 30 minutter ved 200 grader. Og så er de klar til servering.

Grillede tomater fyldt med flødeost

til 4 portioner.
forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 30-45min.

Grillede tomater fyldt med flødeost

Ingredienser til fyldte tomater

Ingredienser til fyldte tomater

- 500g Tomater ca 4-5 stk
- 80g feta
- 150g flødeost
- 3 teskefulde creme fraiche
- 1 fed hvidløg
- 1 kop kogt ris
- Danish BBQ – Steak Crust: *Steak-Out.dk**
- Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk**

Fremgangsmåde

1. Vask tomater grundigt og skær “toppen” af. Skrabe forsigtigt tomatene ud med en kniv eller en ske.

udhulede Tomater

2. Kom din feta i en skål og bland den med flødeost og creme fraiche og ris. Skrælle din hvidløg og press den ind i din ris blanding. Smag til med Steak Seasoner og Steak Crust. Eller peber og salt.

Tomatfyld inden det skal blendes godt rundt

3. Nu fylder du dine Tomater med din Ris flødeost blanding.

Fyldt tomater med ris flødeost blanding

4. Til sidst sætter du hatten på igen og stiller dine tomater i et ildfast fad. Sørg for at de ikke kan vælte under tilberedning. Så er de klar til at komme i den forvarmet grill ved 200 grader over indirekte varme. De skal nu grilles i 30-45minutter alt efter hvordan du ønkser dem.

Tomaterne grilles nu i 30-45 minutter ved indirekte varme og 200 grader

5. Efter Tomateren har været 30 – 45 minutter i grillen er de klar til servering. Grunden til jeg skriver 30-45 minutter er at tomaterne er forskellige dem med et fast frugtkød tager lidt længer tid end dem med blødt frugtkød. Men når du kan se tomaterne revner så er de ved at være klar til servering.

Grillede tomater fyldt med flødeost

Vi fik en lækkert US Cuvette som tilbehør til vores fyldte tomater.

Cuvettesteg tilberedt på Traeger Pro575

Sådan ser det ud sammen, jeg lavede en Gorgonzola sauce til som smager fantstisk sammen med rødt kød.

US Cuvette med fyldt Tomat

Opskriften på Gorgonzolasauce finder du her:

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Danish BBQ – Steak Crust: *Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk****
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.