

# sæson

## TOMATER I SÆSON FRA APRIL TIL NOVEMBER



### EN HILSEN FRA VÆKSTHUSET

Højsæsonen for tomater strækker sig fra april til november - nogle danske gartnere kan levere tomater hele året.

Tomater plukkes med stor omhu direkte i kasser og sættes på køl, hvorefter de sendes til kunden. Nogle tomatbakker får en fuldkomposterbar PLA-film omkring sig, for længere holdbarhed.

Når tomaten lander i dit køkken, skal den på intet tidspunkt på køl. Opbevar og spis tomaten ved stuetemperatur, så er smag og duft størst.

Gartneren får hjælp fra naturens små nyttedyr, som er såkaldte biologiske bekæmpelsesmidler. Disse nyttedyr bekæmper små skadedyr. Tomatgartneren er især plaget af mellus, som suger saft af plantens celler, og sviner frugt og blade med sine affaldsstoffer.

I stedet for at bruge kemiske sprøjtemidler til at bekæmpe mellus, kan gartneren i stedet udsætte snyltehvepse og rovtæger i væksthuset, som angriber og overvinder mellusene.

### SMAGEN AF SOL

Den eftertragtede solmodne smag udvikles bedst, når tomater får tid til at modne færdig på planterne. Sol og varme er derfor også afgørende for

en god tomathøst, både i volumen og i smag. Små tomatsorter modner tidligere end de større.

Tomatgartnere er gode til at afprøve nye sorter, så farver og former kan variere menuen; special-sorter udgør to-tredjedele af produktionen i dag.

### TOMATER PÅ TALLERKEN

Tomatsmagen fremhæves af salt og sukker - det trækker sødmen frem og giver dybde og umami. Er der rå tomatsalat tilovers en dag, så tager det kun 5 minutter at forvandle resten til en smagfuld tomatsauce.

Sørg for at udnytte tomatens pomp og pragt ved at gøre den synlig i alle sammenhænge og brug konsistensen aktivt - brug farvede tomater i salater og tærter, lad hele bagte tomater på stilk få blikfang på buffeten, langtidsbag halve tomater til de bliver intense i smagen og seje i konsistensen - og gem dem i olie eller henkogt til vinterens tomat-trang melder sig.

Få viden om sæson for frugt og grønt på [sæson.dk](https://sæson.dk)

# sæson

## SYLTEDE TOMATER MED SPICY BØNNEPURE, SURE RABARBER OG SPRØDE CROUTONS



### 10 personer

100 g rabarber, skåret i lange, tynde skiver  
80 g bananskalotteløg, skåret i tynde både  
1 dl æblecidereddike  
1 kg/10 stk. tomater, medium størrelse  
10 g olivenolie  
3 fed hvidløg, skåret i tynde skiver  
200 g kogte hvide bønner

300 g rød peberfrugt  
2 g tørret, stærk chili  
20 g olivenolie  
0,25 dl citronsaft  
4 g salt  
5 g frisk mynte, finthakket  
250 g daggammelt, groft brød  
20 g rapsolie  
10 g hvidløg, skåret i tynde skiver  
Evt friske krydderurter til pynt og ekstra smag

Bland rabarber, bananskalotteløg og æblecidereddike og lad det marinere nogle timer eller natten over.

Anret tomaterne i et ildfast fad eller en gastrobakke med blomsten nedad. Dræn lagen fra rabarberne og tilsæt til tomaterne sammen med olivenolie og hvidløgsskiver. Dæk tomaterne med bagepapir og et låg. Bag tomaterne ved 180 grader i 15-25 minutter afhængigt af størrelsen på tomaterne. Skindet skal lige begynde at revne, men tomaterne må ikke blive for bløde.

Bag peberfrugten ved 180 grader i 30-40 minutter til frugten er helt mør. Fjern kun den grønne stilk og kom resten i en foodprocessor sammen med hvide bønner, chili, olivenolie og citronsaft og blend det til en glat pure. Smag til med salt og finthakket mynte.

Knæk brødet i grove croutons og bland dem med olivenolie, hvidløg, salt og peber. Bag brødet ved 180 grader i 20-30 minutter til det er helt sprødt og lysebrunt. Dette kan sagtens gøres dagen før.

Anret en skefuld bønnepure i hvert glas og placer de bagte tomater oven på. Drys med croutons, rabarber og løg. Pynt evt. med mynte eller andre krydderurter og server straks.

Kan serveres som en ret sammen med sprød salat eller som tilbehør til braiserede eller grillede kød og grønsagsretter.

Kan også anrettes på et fad som små øer.