



Gedroogde tomaten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kilogram roma tomaten
2 deciliter olijfolie
teentje knoflook
verse kruiden (tijm, laurier, oregano, rozemarijn)
zeezout
peper

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de tomaten in de lengte en schik ze naast elkaar op 1 of 2 bakplaten. Bedruppel met een beetje olijfolie.
- 2.** Zet in een op 100 °C voorverwarmde oven. Laat de ovendeur op een kier staan (steek er eventueel de steel van een houten lepel tussen) en laat 1 à 2 uur drogen. Let op dat ze niet té droog worden of aanbranden.
- 3.** Laat de gedroogde tomaten afkoelen en schik ze dan in twee glazen bokalen met de knoflook, de kruiden, het zeezout en de peper.
- 4.** Voeg olijfolie toe tot alles goed onder staat. Sluit af met een deksel. Deze gedroogde tomaten kun je 1 week bewaren in de koelkast.