

OPPSKRIFTER

INGREDIENSER

CHERRYTOMATER

OLIVENOLJE

SALT

KRYDDER ETTER SMAK,

- F.EKS. BASILIKUM, OREGANO,

CHILIPULVER, CHILIFLAKES ELLER TIMIAN



TØRKEDE CHERRYTOMATER

SLIK GJØR DU:

- Sett ovnen på 80 grader varmluft.
- Del tomatene i to. Du kan også bruke store tomater, men da må du dele dem i minst fire.
- Legg tomatene på bakepapir på et stekebrett med kuttsiden opp.
- Dryss over olivenolje, salt og ønsket krydder.
- Stek tomatene midt i ovnen. Stekingen tar flere timer, og du bestemmer selv hvor tørre du vil ha tomatene. Jo tørrere tomatene er, jo lenger holdbarhet har de. Følg med og smak gjerne på tomatene underveis.
- De tørkede tomatene kan oppbevares på glass med olje, og gjerne med et hvitløksfedd og urter i oljen for mer smak.

Dersom du skruer lokket på glasset delvis igjen og varmer det i ovn på 110 grader til oljen begynner å boble, så øker du holdbarheten. Skru lokket godt igjen når du tar glasset ut i ovnen, og oppbevar det i kjøleskapet.