Ovnsbakte cherrytomater med hvitløk (Konfiterte tomater)



Ingredienser

♥ 500 g cherrytomater (se tips)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 1 ts flaksalt
♥ litt kvernet pepper
♥ 10-15 fedd hvitløk (disse kastes etter baking)

Oppbevaring:
♥ ca. 2 dl extra virgin olivenolje
♥ 2 fedd hvitløk

Fremgangsmåte

Skyll tomatene og del dem på midten. Legg dem utover på en bakepapirdekket stekeplate med snittsiden vendende opp.

Ringle over olivenolje.

Dryss over flaksalt og kvern over bare litt pepper.

Rens hvitløksfeddene og legg dem utover innimellom tomatene.

Sett platen midt i ovnen og bak tomatene ved 125°C (gjerne varmluft hvis du har denne funksjonen på ovnen din) i ca. 1,5 time (tid vil avhenge av størrelsen på tomatene). Når tomatene er ferdige, skal de se inntørket ut på utsiden, men fortsatt være helt myke og saftige inni.

Kast hvitløksfeddene på stekeplaten som nå vil være brune og tørre.

Ovnsbakte tomater som du ikke bruker med en gang legges på et glass med lokk. Ha gjerne også et par ferske hvitløksfedd i glasset. Hell god olivenolje på glasset slik at tomatene blir dekket. Oppbevares i kjøleskapet.

Tips

♥ Mengdene i denne oppskriften er bare veiledende. Du kan ha så mange eller så få tomater i ovnen av gangen som du ønsker. Tilpass mengden olje og krydder.

♥ Det ser lekkert ut hvis du bruker en kombinasjon av røde og gule tomater, men det er ikke nødvendig.

♥ Hvitløksfeddene som jeg legger på stekeplaten sammen med tomatene, vil bli helt tørre etter stekingen og ikke gode å spise, så disse bare kaster jeg etterpå. Meningen med dem er bare å gi aroma til tomatene mens de er i ovnen. Jeg bruker nye, ferske hvitløksfedd i glasset som jeg oppbevarer de ovnsbakte tomatene i.

♥ Tomatene klapper litt sammen i ovnen når væsken i dem reduseres, så selv om du dekker et helt stekbrett med halve cherrytomater, blir det ikke så mye volum av dette til slutt. Glasset med lokk som jeg hadde de ferdigbakte tomatene på rommer ca. 0,5 liter. I tillegg fikk jeg en liten skål tomater som jeg brukte med en gang.

♥ På glass med olje holder de ovnsbakte tomatene seg i flere uker i kjøleskapet.

♥ Oljen i glasset vil etter hvert ta smak av tomatene og hvitløken. **NB!** Når tomatene er brukt opp, må du ikke kaste olivenoljen! Den er nydelig å bruke i matlaging, enten det er til steking eller ovnsbaking av fisk, kjøtt eller grønnsaker, i pastasauser, i salatdressing eller bare som dipp til brød.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakte-cherrytomater-med-hvitlok-konfiterte-tomater