Ovnsbakte tomater i hvitløksolje



Ingredienser

♥ 200 g cherrytomater
♥ 5 fedd hvitløk
♥ frisk eller tørket timian
♥ 1 dl olivenolje
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finn frem cherrytomater.

Del tomatene på midten og ha dem i en liten, ildfast form. Tilsett hakkede hvitløksfedd, frisk eller tørket timian, olivenolje og kvern over salt og pepper.

Sett formen midt i ovnen ved 180°C og la tomatene ovnsbakes i oljen i ca. 30 minutter.

Ta tomatene ut av ovnen når du ser at de har klappet sammen og blandet seg godt med oljen.

Flytt tomatene sammen med oljen over i en skål.

Tips

♥ Det er ikke noe i veien for å lage en større porsjon når du først er i gang. På glass med olje holder de ovnsbakte tomatene seg i flere uker i kjøleskapet.

♥ Se også **Ovnsbakte cherrytomater med hvitløk (Konfiterte tomater)**. Der semi-tørkes tomatene først i ovnen og legges i olje etterpå. Begge varianter gir bra resultat!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakte-tomater-i-hvitloksolje