

Ovntørrede tomater



Tomaterne skal halveres og fjern aldrig kernerne, men det kan man sagtens vælge at gøre, hvis man ikke bryder sig om dem.

Dæk en bageplade med bagepapir og smør papiret med olivenolie. Læg de halverede tomater med den flade side opad og drys med groft havsalt og rosmarin. Timian eller andre krydderurter kan sagtens erstatte rosmarinen, hvis du ikke bryder dig om den smag. Du kan også vælge at drysse hvidløg over tomaterne. De smager også mere end almindeligt godt.

Lige inden du er klar til at sætte dem til tørring, giver du dem et tyndt, meget tyndt og fint drys sukker, så de kan karamellisere lidt på toppen. Muscovado er velegnet og giver en skøn karamelsmag.

Sæt bagepladen i ovnen og lad tomaterne stå og tørre ved 100-120 ° i 4 og 6 timer, afhængig af din ovn og din foretrukne konsistens på tomaterne. Pas på de ikke bliver brændte, så må der skrues ned, men prøv dig frem.

Resultatet er tørrede, men fortsat bløde tomater, som smager helt vidunderligt som supplement i en sandwich, som små appetitvækkere, spist direkte fra glasset eller som "drys" på pasta, som så ikke behøver meget mere end en smule friskrevet ost, for at være et rigtigt dejligt måltid.

Gem tomaterne i et glas fyldt med olivenolie på indtil tomaterne er dækket og lukker så glasset, som stilles i køleskabet. Der kan tilsættes hvidløg efter behag.