

### Ingrediënten voor 6 personen

-6 stevige vleestomaten. -4 eetlepels olijfolie. -4 teentjes knoflook. -1 eetlepel verse oregano of marjolein. -zout. -versgemalen peper. -12 ontpitte olijven.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Engels  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vurige tomaten

Lekker barbeque recept ,maar ik prefereer ze klaargemaakt in de oven!

### Hulpmiddelen

-Mesje-ovenschaal-barbeque.

### Vorbereiding

-Pel en hak de teentjes knoflook fijn. -Hak de oregano of marjolein fijn.  
-Snij de tomaten doormidden en leg ze met de bolle kant naar beneden in een ondiepe schaal. -Besprenkel elke tomaat met een beetje olie, strooi er wat knoflook, oregano of marjolein ,en zout en peper over.  
-Zet 1 uur apart tot je gaat barbecuen.

### Bereidingswijze

-Hak na een uur de olijven fijn en strooi ze over de tomaten. -Schep de tomaten uit de schaal en zet ze op de rand van het barbecue-rooster (met de bolle kant naar beneden). -Laat ze ongeveer 10 tot 12 minuten roosteren tot ze zacht zijn.

### Serveertips

-Ik prefereer liever de tomaten klaar te maken in de ovenschaal en even onder de grill. -Oftewel in pakketjes op de barbecue. Lijkt me een beetje een knoeiboel door de sappen die uit de tomaat komen. -