

Ingrediënten

500 gr pomodori(pruimtomaten),
1 el extra viergine olijfolie, zout, 4
el balsamicoazijn, 1/2 el
gedroogde thijm, 1/2 el
gedroogde oregano

Tijd: > 1 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Buffet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pinksteren: buffetgerecht 5

Tomaten uit de oven

Bereidingswijze

Halveer de tomaten en leg ze op een met bakpapier bekleed bakblik. Bestrijk ze met olie en bestrooi ze met zout. Druppel er 2 el van de azijn over. Rooster de tomaten ong. 1 1/2 uur in het midden van de oven (voorverwarmd 160 graden) Bestrijk ze regelmatig met balsamicoazijn. Neem ze uit de oven en bestrooi ze met thijm en/of oregano naar keuze. Serveer de tomaten warm of lauwwarm