

Ingrediënten voor 4 personen

8 pruimtomaten, ontveld en in
blokjes 2 teentjes knoflook 250
ml olijfolie 2 takjes oregano peper
en zout

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Spaans
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



ZONGEDROOGDE TOMATEN UIT DE OVEN

Heb je ooit al eens zelf zongedroogde tomaatjes (in de oven weliswaar) gemaakt? Slow cooking. Ze zijn echt zo heerlijk en veel lekkerder dan die uit de supermarkt! In Spanje geven ze dit als bijgerecht of als deel van een tapa buffet

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 90 °C. -Leg de tomatenpartjes naast elkaar in een ovenschaal. -Bestrijk ze met een beetje olijfolie en zet ongeveer 6 uur in de oven tot ze klaar zijn. -Laat ze nadien afkoelen tot kamertemperatuur. -Neem een pot en strooi er wat peper en zout in. -Doe er de knoflook en oregano bij en tenslotte de tomaten. Vul de pot met olijfolie tot de tomaten onderstaan. -Sluit de pot af en zet in de koelkast tot gebruik.